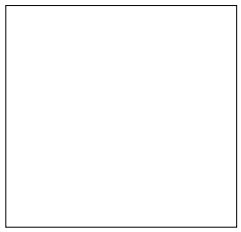


Continental Dual Fuel FSD

User's Manual
&
Installation and Servicing Instructions

Continental-Ausfallsicherung Elektro-Gas-Herd

Benutzerhandbuch
und
Installations- und Wartungsanleitung

U108712 - 01

English

Hotplate Burners	3
Wok Centre Ring	4
Wok Cooking	4
The Ovens	5
Storage	8
Cleaning your cooker	9
Moving your cooker	10
Troubleshooting	12
General Safety Instructions	13
Service and spares	15
Installation	16
Conversion to LP Gas	22
Servicing	25
Circuit Diagram	29
Technical Data	31

Be safe

You need clean fresh air - so does your cooker. Burner flames produce exhaust gases, heat and moisture. Make sure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a powered cooker hood that vents outside. If you have several burners on or use the cooker for a long time, open a window or turn on an extractor fan. For more detail see the Installation Instructions.

We recommend you read the "General Safety Instructions" section if you have not used a gas cooker before.

We describe some basic guidelines on how to use a gas cooker safely.

Gas and Electricity on

Make sure that the gas supply is turned on and that the cooker is wired in and switched on. The cooker needs electricity.

Peculiar smells

When you first use your cooker it may give off a slight odour. This should stop after a little use.

Before using for the first time, to dispel manufacturing odours, turn the ovens to 240°C and run for an hour.

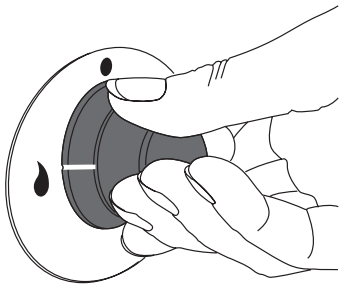
Make sure the room is well ventilated to the outside air, by opening windows or turning on a cooker hood, for example.

Hotplate Burners

The drawing below each knob indicates which burner that knob controls. There is a spark ignition system that works when the knob is pressed in.

Each burner also has a special safety device that stops the flow of gas if the flame goes out.

Push in and turn a knob to the large flame symbol (🔥).

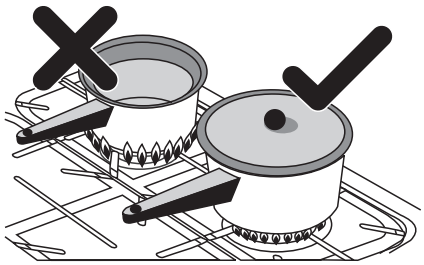


Keep holding the knob pressed in to let the gas through to the burner for few seconds. The igniter should spark and light the gas.

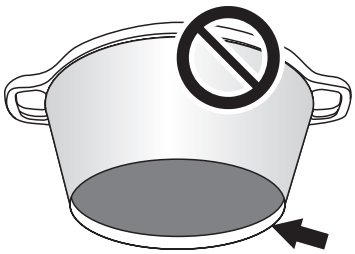
If, when you let go of the control knob, the burner goes out, the safety device has not held in. Turn the control to the off position and wait one minute, then try again this time holding in the control knob for slightly longer.

Adjust the flame height to suit by turning the knob.

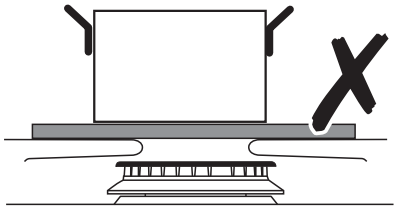
On this cooker the low position is beyond high, not between high and off. The small flame marks the 'low position'. Turn the knob towards it after the contents of a pan have boiled.



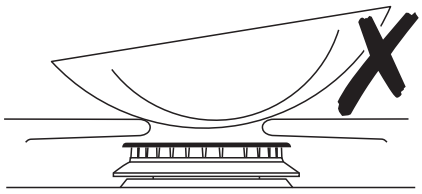
Make sure flames are under the pans. Using a lid will help the contents boil more quickly.



Pans and kettles with concave bases or down turned base rims should not be used.



Simmering aids, such as asbestos or mesh mats, are NOT recommended. They will reduce burner performance and could damage the pan supports.



Avoid using unstable and misshapen pans that may tilt easily and pans with a very small base diameter e.g. milk pans, single egg poachers.

Minimum pan sizes

The minimum pan diameter recommended is 120mm (about 43/4") for the outer burners and 160mm (about 63/8") for the centre burner.

When hotplate control knob is pressed in, sparks will be made at every burner, this is normal.

If after lighting, a hotplate burner's flame goes out, turn it off and leave it for one minute before relighting it.

You can remove the burner head for cleaning; see 'Cleaning your cooker'.

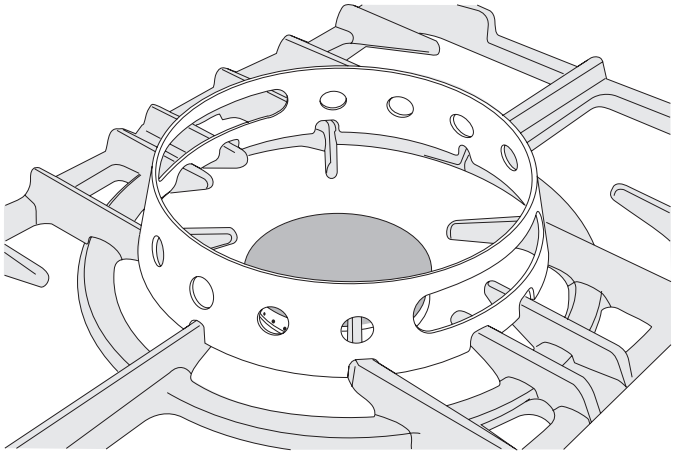
You should wipe the top surface of the cooker around the hotplate burners as soon as possible after spills occur. Try to wipe them off while the hotplate is still warm.

Note:

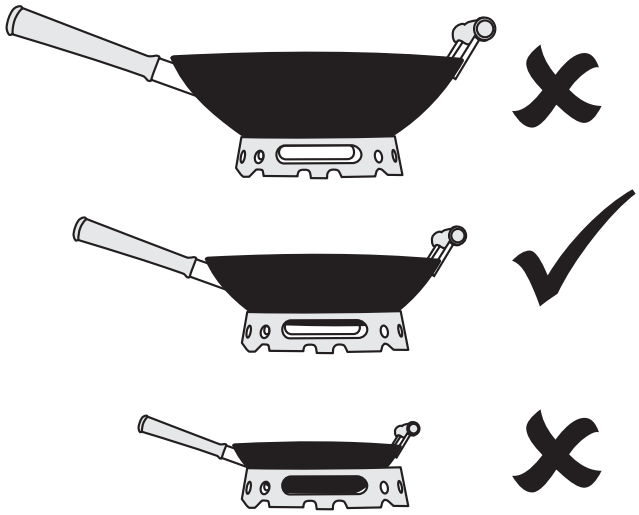
Use of aluminium pans may cause metallic marking of the pan supports. This does not affect the durability of the enamel and may be cleaned off with a metal cleaner such as 'Brasso'.

Wok Centre Ring

The Wok ring is designed fit the centre burner. It will not fit any of the other burner pan supports



It should be located so that the cut-outs in the ring sit directly on the projecting burner supports.

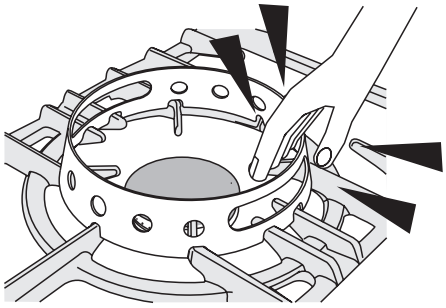


Woks vary very widely in size and shape. It's important that the Wok is securely held - but if the Wok is too big or too small the ring will not support it properly.

In order for the Wok to heat properly it must be close to the burner. For this reason we don't recommend that you use the Wok ring with a flat bottomed wok.

When you fit the ring, check that it is properly located on the pan support fingers.

Make sure that it is stable and that the Wok is sitting level in the ring.



The cradle will get very hot in use - allow plenty of time for it to cool before you pick it up.

Wok Cooking

A Wok may be used for 5 traditional methods of oriental cooking: -

- ***Stir Frying***
- ***Shallow Frying***
- ***Deep Frying***
- ***Steaming***
- ***Braising***

Stir frying has become the most familiar and popular method of oriental cooking. The continual manual process requires the addition of one food item at a time with the relatively fast preparation time offering the benefit of colour and nutrient retention whilst retaining a crisp texture.

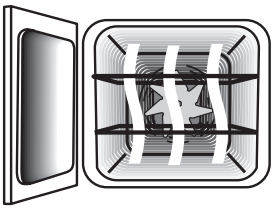
The other 4 types of Wok cooking do not require constant stirring. These methods require a steadier base for the utensil as the Wok contains very hot water or oil. The Wok ring gives greater stability when practising these methods of cooking - but take care.

The Ovens

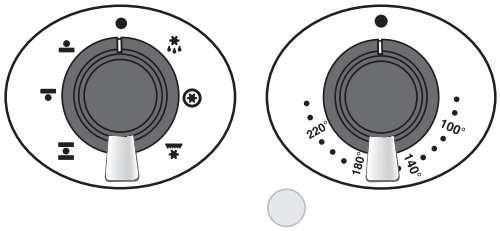
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.

Before using for the first time, to dispel manufacturing odours turn the ovens to 230°C and run for an hour. To clear the smell make sure the room is well ventilated to the outside air, by opening windows or turning on a cooker hood, for example

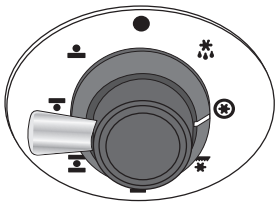
The Left Hand Oven



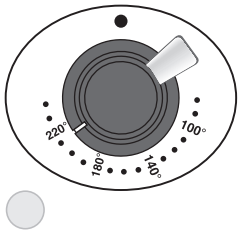
The left hand oven is a Multi-function oven. As well as the oven fan and fan element, it is fitted with two extra heating elements, one visible in the top of the oven and the second under the oven base. Take care to avoid touching the top element and element deflector when placing or removing items from the oven. For more detail on this oven see the section 'Multi-function oven'.



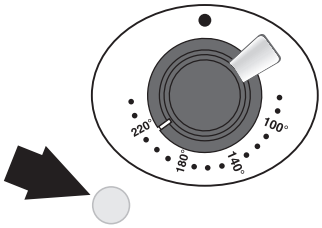
The two Multi-function oven controls, a function selector and a temperature setting knob, are at the right hand end of the control panel.



Turn the function selector control to a cooking function.

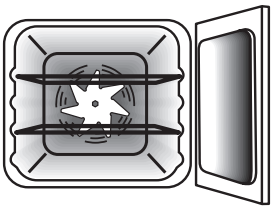


Turn the oven temperature knob to the temperature you need.



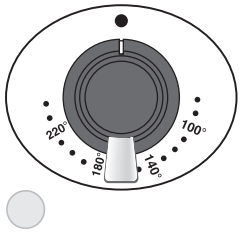
The oven indicator light will glow until the oven has reached the temperature you selected. It will then cycle on and off during cooking

The Right Hand Oven

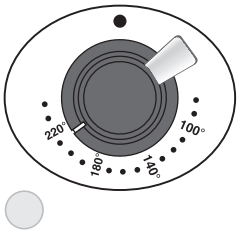


The fan in the right hand oven circulates hot air continuously, which means faster more even cooking.

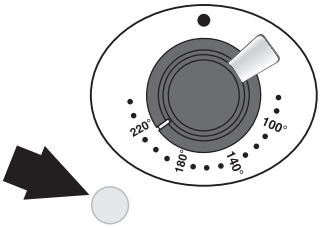
The recommended cooking temperatures for a fanned oven are generally lower than a non-fanned oven.



The right hand fan oven control is on the right hand side of the control panel.



Turn the oven temperature knob to the temperature you need.



The oven indicator light will glow until the oven has reached the temperature you selected. It will then cycle on and off during cooking.

Multi-function oven functions

The Multi-function oven has many varied uses. We suggest you keep a careful eye on your cooking until you are familiar with each function. Remember - not all functions will be suitable for all food types.

Defrost

This function operates the fan to circulate cold air only. No heat is applied. This enables small items such as desserts, cream cakes and pieces of meat, fish and poultry to be defrosted.

Defrosting in this way speeds up the process and protects the food from flies. Pieces of meat, fish and poultry should be placed on a rack, over a tray to catch any drips. Be sure to wash the rack and tray after defrosting.

Defrost with the oven door closed.

Large items, such as whole chickens and joints should not be defrosted in this way. We recommend this be carried out in a refrigerator.

Defrosting should not be carried out in a warm oven or when an adjoining oven is in use or still warm.

Ensure that dairy foods, meat and poultry are completely defrosted before cooking.

Fan oven

This function operates the fan and the heating element around it. An even heat is produced throughout the oven, allowing you to cook large amounts quickly.

Fan oven cooking is particularly suitable for baking on several shelves at one time and is a good 'all-round' function. It may be necessary to reduce the temperature by approximately 10°C for recipes previously cooked in a conventional oven.

If you wish to pre-heat the oven, wait until the indicator light has gone out before inserting the food.

Fanned grilling in the oven

This function operates the fan whilst the top element is on. It produces a more even, less fierce heat than a conventional grill. For best results, place the food to be grilled, on the grid in the deluxe oven shelf. Thick pieces of meat or fish are ideal for grilling in this way, as the circulated air reduces the fierceness of the heat from the grill. The oven door should be kept closed whilst grilling is in progress, so saving energy. You will also find that the food needs to be watched and turned less than for normal grilling. Pre-heat this function before cooking.

Fan assisted oven

This function operates the fan, circulating air heated by the elements at the top and the base of the oven. The combination of fan and conventional cooking (top and base heat) makes this function ideal for cooking large items that need thorough cooking, such as a large meat roast. It is also possible to bake on two shelves at one time, although they will need to be swapped over during the cooking time, as the heat at the top of the oven is greater than at the base, when using this function.

This is a fast intensive form of cooking; keep an eye on the food cooking until you have become accustomed to this function.

Conventional oven (top and base heat)

This function combines the heat from the top and base elements. It is particularly suitable for roasting and baking pastry, cakes and biscuits. Food cooked on the top shelf will brown and crisp faster than on the lower shelf, because the heat is greater at the top of the oven than at the base, as in 'Fan assisted oven' function. Similar items being cooked will need to be swapped around for even cooking. This means that foods requiring different temperatures can be cooked together, using the cooler zone in the lower half of the oven and hotter area to the top.

Browning element

This function uses the element in the top of the oven only. It is a useful function for the browning or finishing of pasta dishes, vegetables in sauce and lasagne, the item to be browned being already hot before switching to the top element.

Base heat

This function uses the base element only. It will crisp up your pizza or quiche base or finish off cooking the base of a pastry case on a lower shelf. It is also a gentle heat, good for slow cooking of casseroles in the middle of the oven or for plate warming.

The Browning and Base heat functions are useful additions to your oven, giving you flexibility to finish off items to perfection. With use, you will soon realise how these functions can combine to extend your cooking skills.

The Right Hand Oven

The fan in the right hand oven circulates hot air continuously, which means faster more even cooking.

The recommended cooking temperatures for a fanned oven are generally lower than a non-fanned oven.

Both Ovens

Before using for the first time, to dispel manufacturing odours turn the ovens to 230°C and run for an hour. To clear the smell make sure the room is well ventilated to the outside air, by opening windows or turning on a cooker hood, for example.

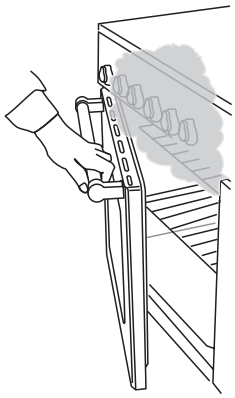
Please remember that all cookers vary - temperatures in your new Falcon ovens may differ to those in your previous cooker.

The wire shelves should always be pushed firmly to the back of the oven.

Baking trays meat tins etcetera should be placed level centrally on the oven's wire shelves. Keep all trays and containers away from the sides of the oven, as overbrowning of the food may occur.

For even browning, the maximum recommended size of a baking tray is 340mm by 340mm.

Cooking high moisture content foods can create a 'steam burst', when the oven door is opened. When opening the oven stand well back and allow any steam to disperse.



When the oven is on, don't leave the door open for longer than necessary, otherwise the knobs may get very hot.

Always leave a 'fingers width' between dishes on the same shelf; this allows the heat to circulate freely around them.

The Cook & Clean oven liners (see Cleaning your cooker) work better when fat splashes are avoided. Cover meat when cooking.

To reduce fat splashing when you add vegetables to hot fat around a roast, dry them thoroughly or brush lightly with cooking oil.

If you want to brown the base of a pastry dish, preheat a baking tray for 15 minutes before placing the dish in the centre of the tray.

Where dishes may boil and spill over during cooking, place them on a baking tray.

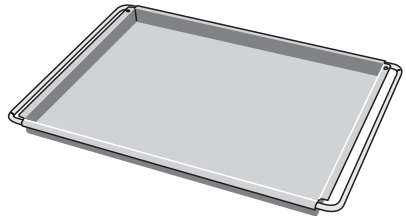
Steam

When cooking foods with high water content (e.g. oven chips) there may be some steam visible at the grille at the rear of the hotplate. This is perfectly normal.

Oven shelves

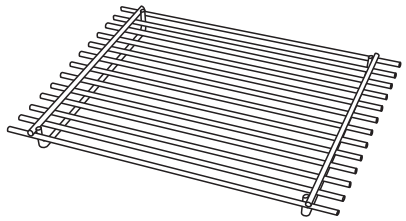
The cooker is supplied with a deluxe oven tray.

A deluxe oven tray.



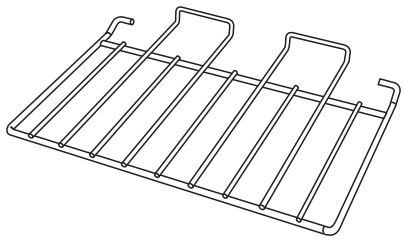
The deluxe oven tray has a support grid or trivet so that it can be used for grilling as well as normal oven cooking.

Deluxe oven tray trivet.

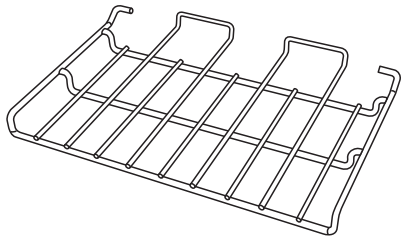


Each oven is also supplied with two different shelves.

A flat shelf



And a drop shelf.

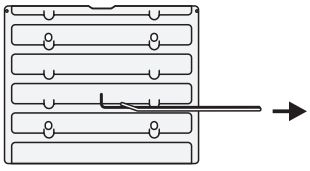


The drop shelf increases the possibilities for oven shelf spacing.

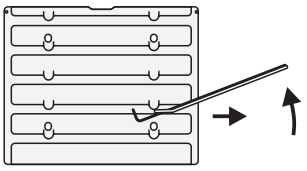
The deluxe tray slides in and out easily - take care when pulling it forward that it does not become unstable or slide out of the grooves in the side of the oven.

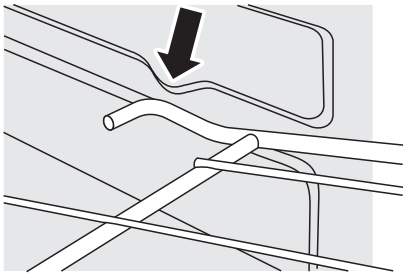
The other oven shelves have an end stop and so cannot be accidental pulled out; but they can be easily removed and refitted.

Pull the shelf forward until the back of the shelf is stopped by the shelf stop bumps in the oven sides.



Lift up the front of the shelf so the back of the shelf will pass under the shelf stop and then pull the shelf forward.





To refit the shelf, line up the shelf with a groove in the oven side and push the shelf back until the ends hit the shelf stop. Lift up the front so the shelf ends clear the shelf stops, and then lower the front so that the shelf is level and push it fully back.

Storage

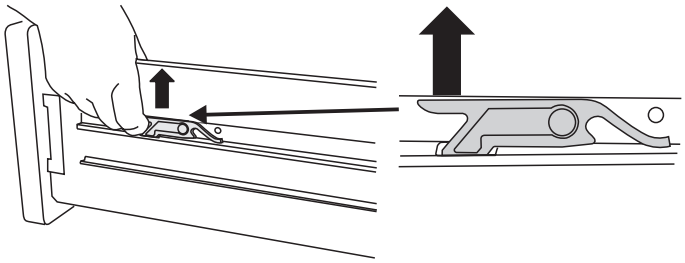
The bottom drawer is for storing oven trays and other cooking utensils.

It can get very warm so don't store anything in it that may melt or catch fire.

The drawer can be removed completely for cleaning etc.

To remove the drawer

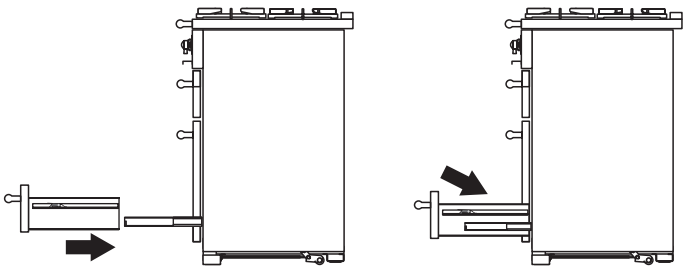
Pull the drawer forward. Lift up the ends of the plastic clips (one each side) to release the catches holding the drawer to the side runners and at the same time pull the drawer forward and away from the side runners.



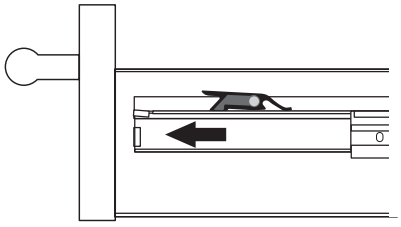
For safety's sake push the drawer runners back out of the way.

To refit the draw

To replace the drawer in the cooker, pull the side rails fully out.



Carefully move the drawer back between the rails and rest it on the side rails.



At each side hold the front of the drawer and pull the side rail forward so that the clips click into position holding the drawer to the side rails

Cleaning your cooker

Before thorough cleaning, isolate from the electricity supply. Remember to switch on the electricity supply before use.

Never use paint solvents, washing soda, caustic cleaners, biological powders, bleach, chlorine based bleach cleaners, coarse abrasives or salt. Don't mix different cleaning products - they may react together with hazardous results. Do not use a steam cleaner on your cooker

If you want to move your cooker for cleaning, see the section called 'Moving your cooker'.

All parts of the cooker can be cleaned with hot soapy water - but take care that no surplus water seeps into the appliance.

Stainless Steel Hob

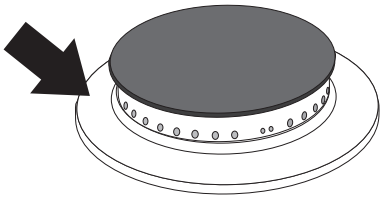
Lift away pots or pans from hob. Remove pan supports from spillage area and carefully place in a sink of warm soapy water. Wipe loose debris from hob.

Avoid using any abrasive cleaners including cream cleaners, e.g. Cif, on brushed Stainless Steel surfaces. For best results use a liquid detergent e.g. Domestos Multi Surface Cleaner.

Rinse with cold water and thoroughly dry with a clean, soft cloth. Ensure all parts are dry before repositioning.

Hotplate burners

The large aluminium alloy rings around the burners will require regular cleaning to maintain a good condition, preferably after each use and whilst they are still warm.

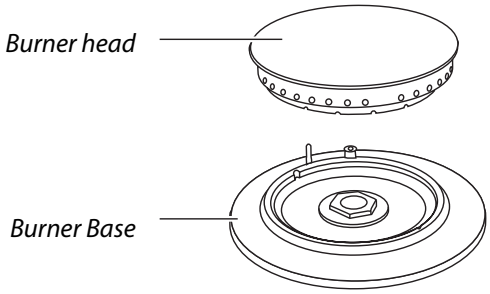


Should these rings become marked please use the following cleaning method:

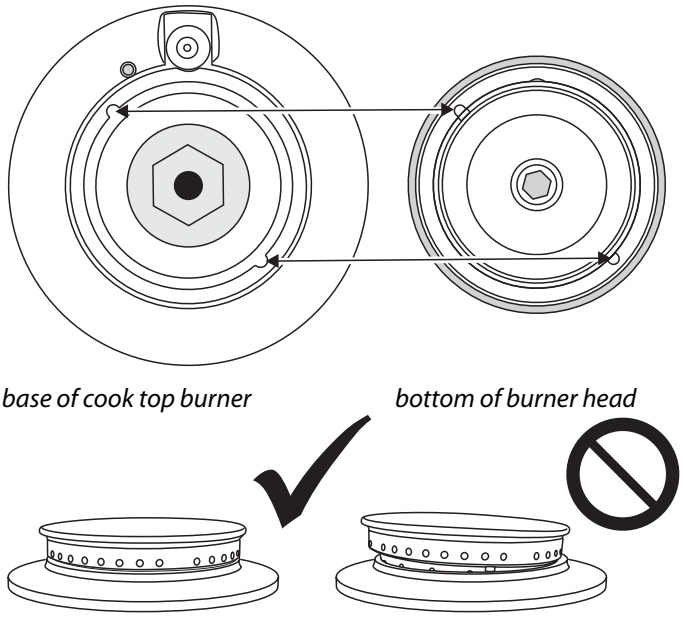
1. Remove food deposits gently using a soft damp cloth and Astonish or Cif Cream Cleaner
2. Rinse with a clean soft cloth and dry.

Be careful not to disturb the ignition electrode or hotplate burner safety device probe.

The burner heads and caps can be removed for cleaning. Make sure they are absolutely dry before replacing.



When fitting burner head, ensure this locates properly within the base.



Check burner ports are not blocked. If blockage occurs, remove stubborn particles using a piece of fuse wire.

Control Panel and Oven Doors

For best results liquid detergents should be used.

The control panel and control knobs should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water - but take care that no surplus water seeps into the appliance. Wipe with a clean dampened cloth then polish with a dry cloth. The oven doors should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water.

Cleaning Brass Components

Uncoated natural brass is used as part of the authentic finish and may tarnish with age.

To regain a polished finish, these areas should be cleaned using a proprietary cleaner such as Brasso. Stubborn marks on the aluminium burner rings can be removed using a similar cleaning material. This will also restore the polished finish.

The Ovens

To avoid damage to the interior enamel, DO NOT line the base of the oven with aluminium cooking foil.

The ovens have panels that have been coated with a special enamel that partly cleans itself. This does not stop all marks on the lining, but helps to reduce the amount of manual cleaning needed.

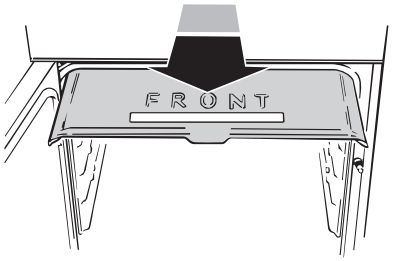
The Cook & Clean panels work better above 200°C. If you do most of your cooking below this temperature, occasionally remove the panels and wipe with a lint free cloth and hot soapy water. The panels should then be dried and replaced and the oven heated at 200°C for about one hour. This will ensure the Cook & Clean panels are working effectively.

Don't use steel wool (Brillo), scourers or any other materials that will scratch the surface. Don't use oven cleaning pads.

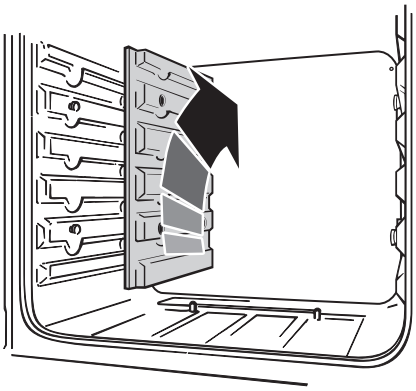
Removing the Oven Linings

Some of the lining panels can be removed for cleaning and for cleaning behind. Remove the shelves first.

On some models the right hand fanned oven has a removable oven roof - if fitted slide the roof liner forward and remove.



The side panels of either oven can be removed. Each side of the oven is fixed with four fixing screws. You don't have to remove the screws to remove the oven linings. Lift each side panel upwards and they will slide off the screws. Then pull them forwards.



Once the linings are removed, the oven enamel interior can be cleaned.

When replacing the linings fit the side linings first.

Moving your cooker

Switch off the electricity supply.

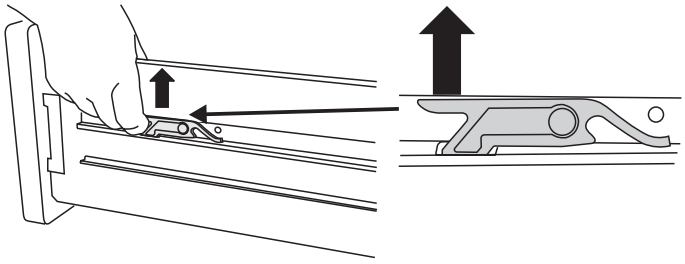
The cooker is heavy; two people may be required to move it.

The cooker is fitted with one roller at the front and two at the back. There are also two screws down levelling feet at the front.

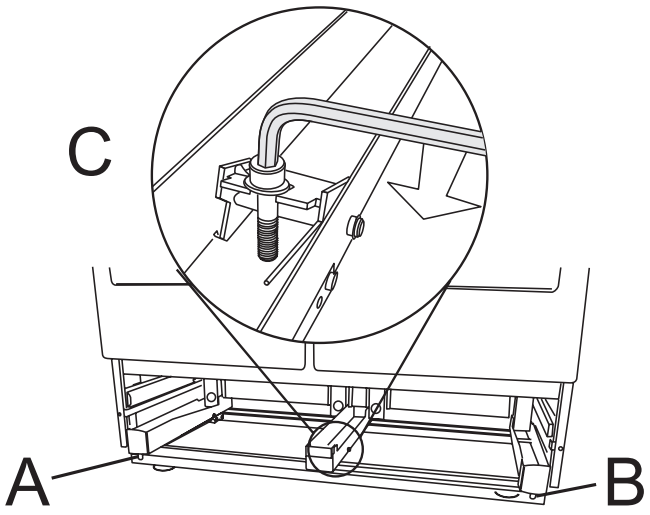
The front roller, designed for moving the cooker, can be wound down. The levelling tool that controls this roller should be in the storage drawer compartment. If you cannot find the levelling tool, contact your installer. See the start of the 'Installation' section of these instructions where they should have entered their details.

To remove the drawer

Pull the drawer forward. Lift up the ends of the plastic clips (one each side) to release the catches holding the drawer to the side runners and at the same time pull the drawer forward and away from the side runners.



For safety's sake push the drawer runners back out of the way.



A left rear roller, B right rear roller, C centre roller

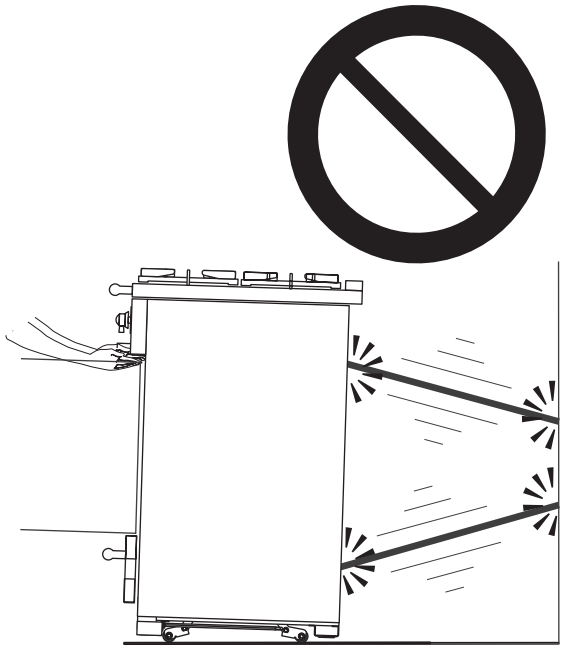
Locate the Allen key tool as shown.

Turn the levelling tool clockwise, two full (180°) turns. It will be stiff. The front of the oven will rise slightly as the roller drops down.

Open both the oven doors so that you can get a good grip on the bottom of the fascia panel as you move the oven.

Do not move the oven by pulling the handrail, door handles or knobs.

Move the oven a bit at a time, checking behind it to make sure the gas hose is not caught. Make sure both electricity and gas cables have sufficient slack to move the cooker forward as you go along.

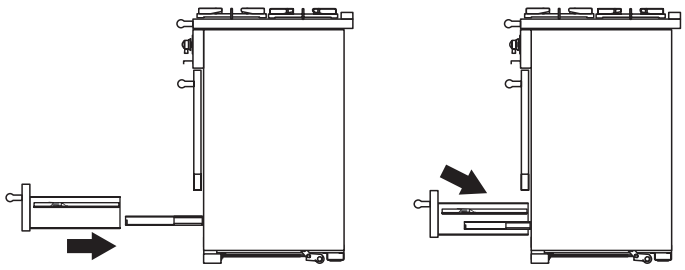


If a stability chain is fitted, release it as you ease the cooker out.

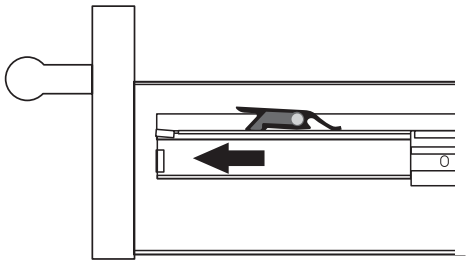
When you replace the cooker, wind it down off the rollers by turning the levelling tool anti-clockwise. This is important. It will stop the cooker moving accidentally, while in use.

To refit the draw

To replace the drawer in the cooker, pull the side rails fully out.



Carefully move the drawer back between the rails and rest it on the side rails.



At each side hold the front of the drawer and pull the side rail forward so that the clips click into position holding the drawer to the side rails.

Troubleshooting

Steam is coming from the oven

When cooking foods with a high water content (e.g. oven chips) there may be some steam visible at the rear grille. Take care when opening the oven door, as there may be a momentary puff of steam when the oven door is opened. Stand well back and allow any steam to disperse.

The oven fan is noisy

The note of the oven fan may change as the oven heats up - this is perfectly normal.

The knobs get hot when I use the oven, can I avoid this?

Yes, this is caused by heat rising from the oven, and heating them up. Don't leave the oven door open.

If there is an installation problem and I don't get my original installer to come back to fix it who pays?

You do. Service organisations will charge for their call outs if they are correcting work carried out by your original installer. It's in your interest to track down your original installer.

Current Operated Earth Leakage Breakers

Where the cooker installation is protected by a 30-milliamp sensitivity residual current device (RCD), the combined use of your cooker and other domestic appliances may occasionally cause nuisance tripping. In these instances the cooker circuit may need to be protected by fitting 100mA device. This work should be carried out by a qualified electrician.

Food is cooking too slowly, too quickly, or burning

Cooking times may differ from your previous oven. Individual tastes may require the temperature to be altered either way, to get the results you want. Try cooking at a different temperature setting.

The oven is not cooking evenly

Do not use a tin or baking tray larger than 340mm x 340mm.

If you are cooking a large item, be prepared to turn it round during cooking.

If two shelves are used, check that space has been left for the heat to circulate. When a baking tray is put into the oven, make sure it is placed centrally on the shelf.

Check that the door seal is not damaged and that the door catch is adjusted so that the door is held firmly against the seal.

A dish of water when placed on the shelf should be the same depth all over. (For example, if it is deeper at the back, then the back of the cooker should be raised up or the front lowered). If the cooker is not level arrange for your supplier to level it for you.

Oven temperature getting hotter as the cooker gets older

If turning the knob down has not worked or only worked for a short time then you may need a new thermostat. This should be fitted by a service person.

Hotplate ignition or hotplate burners faulty

Is the power on?

Are the sparker (ignition electrode) or burner slots blocked by debris?

Are the burner caps correctly located?

Hotplate burners will not light

If only one or all the hotplate burners will not light, make sure that the parts have been replaced correctly after wiping or removing for cleaning.

Check that there is not a problem with your gas supply. You can do this by making sure that other gas appliances you may have are working.

Do the burners spark when you push in the control knob? If not, check the power is on.

General Safety Instructions ⚠

In the UK:-

The hotplate must be installed by a CORGI registered engineer.

In the Republic of Ireland:-

The installation must be carried out by a Competent Person.

The installation must be in accordance with the installation instructions and comply with the relevant regulations and also the local gas and electricity supply companies' requirements

If you smell gas

Don't turn electric switches on or off.
Don't smoke
Don't use naked flames
Do turn off the gas at the meter or cylinder
Do open doors and windows to get rid of the gas
Call your gas supplier.

If you are using natural gas in the UK ring British Gas - Trans Co on

0800 111 999

This appliance is designed for domestic cooking only. Use for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim.

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is used. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device, (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use may call for additional ventilation, for example opening a window. Use extractor fans or hoods when fitted.

The cooker should be serviced by a qualified service engineer and only approved spare parts used. Have the installer show you the location of the cooker control switch. Mark it for easy reference. Always allow the cooker to cool and then switch off at the mains and before cleaning or carrying out any maintenance work, unless specified otherwise in this guide.

All parts of the cooker become hot with use and will retain heat even after you have stopped cooking.

Take care when touching cooker, to minimize the possibility of burns, always be certain that the controls are in the OFF position and that it is cool before attempting to clean the cooker.

Use dry oven gloves when applicable - using damp gloves might result in steam burns when you touch a hot surface. Never operate the cooker with wet hands.

Do not use a towel or other bulky cloth in place of a glove. They might catch fire if they touch a hot surface.

Clean with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Do not use unstable saucepans and position the handles away from the edge of the hotplate.

Babies, toddlers and young children should not be allowed near the cooker at any time. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. Teach them not to play with controls or any other part of the cooker.

Never store anything of interest to children in cabinets above a cooker - children climbing on the cooker to reach them could be seriously injured.

Clean only parts listed in this guide.

In the interests of hygiene and safety the cooker should be kept clean at all times as a build up in fats and other food stuff could result in a fire.

Always keep combustible wall coverings or curtains etc. a safe distance away from your cooker.

Do not spray aerosols in the vicinity of the cooker while it is in on.

Do not store or use combustible materials, or flammable liquids in the vicinity of this appliance.

Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well fitting lid or baking tray. If available use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Never leave the hotplate unattended at high heat settings. Pans boiling over can cause smoking and greasy spills may catch on fire.

Never wear loose-fitting or hanging clothes while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the hotplate. Flammable material could be ignited if brought in contact with a hot surface unit and may cause severe burns.

Take great care when heating fats and oils, as they will ignite if they get too hot.

Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.

Never leave a chip pan unattended. Always heat fat slowly, and watch as it heats. Deep fry pans should be only one third full of fat. Filling the pan too full of fat can cause spill over when food is added. If you use a combination of oils or fats in frying, stir them together before heating, or as the fats melt.

Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan. Carefully watch for spills or overheating of foods when frying at high or medium high temperatures. Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.

Do not use the top of the flue (the slot along the back of the cooker) for warming plates, dishes, drying tea towels or softening butter.

When using an electrical appliance near the hotplate, be sure that the cord of the appliance does not come into contact with the hotplate.

Take care that no water seeps into the appliance

Only certain types of glass, glass-ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for hotplate cooking; others may break because of the sudden change in temperature.

Do not allow anyone to climb, stand or hang on any part of the cooker.

Do not use aluminium foil to cover shelves, linings or the oven roof.

To avoid damage to the interior enamel, do not place the oven pan or baking trays on the bottom of the oven and do not line the base of the oven with aluminium cooking foil.

Never heat unopened food containers. Pressure build up may make container burst and cause injury.

The cooker is designed for cooking foods only and must not be used for any other purpose.

The oven should NOT be used for heating the kitchen. This wastes fuel and the control knobs may become overheated.

When the oven is on DO NOT leave the oven door open for longer than necessary.

The specification of this cooker should not be altered.

This appliance is heavy, take care when moving it.

When the cooker is not in use ensure that the control knobs are in the off position.

Service and spares

Please complete the appliance details below and keep them safe for future reference - this information will enable us to accurately identify your particular appliance and help us to help you. Filling this in now will save you time and inconvenience if you later have a problem with your appliance. It may also be of benefit to keep your purchase receipt with this leaflet. You may be required to produce the receipt to validate a warranty field visit.

Fuel Type: Dual Fuel
Name of Appliance : **Falcon Continental 1092 FSD**
Appliance Colour*
Appliance Serial Number *:
Retailers Name & Address:
Date of Purchase:
Installers Name & Address:
Date of Installation:

* This information is on the appliance data badge.

If you have a problem

In the unlikely event that you have a problem with your appliance, please refer to rest of this booklet, especially the problem solving section, first to check that you are using the appliance correctly.

If you are still having difficulty, contact your retailer

Please note

If your appliance is outside the warranty period, our service provider may charge for this visit.

If you request an engineer to visit and the fault is not the responsibility of the manufacturer, our service provider reserves the right to make a charge.

Appointments not kept by you may be subject to a charge.

Out of Warranty

We recommend that our appliances are serviced regularly throughout their life to maintain the best performance and efficiency.

Service work should only be carried out by technically competent and suitably qualified personnel.

Spare Parts

To maintain optimum and safe performance, only use genuine spare parts. Do not use re-conditioned or unauthorised gas controls. Contact your retailer.

SERVICING - WARNING
Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

Installation

You must be aware of the following safety requirements & regulations

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

In the UK:-

The regulations and standards are as follows:-

In your own interest and that of safety, it is law that all gas appliances be installed by competent persons. CORGI registered installers undertake to work to safe and satisfactory standards. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims and lead to prosecution. The hotplate must be installed in accordance with

- All relevant British Standards / Codes of Practice, in particular BS 5440 Part 2 2000,
- For Natural Gas - BS 6172 : 1990 and BS 6891 : 1998
- For LP Gas - BS 5482-1:1994 (when the installation is in a permanent dwelling). This appliance should not be installed in a boat or caravan.
- The Gas Safety (Installation and Use) regulations 1998.
- The relevant Building / IEE regulations.

In the Republic of Ireland:-

The installation must be carried out by a Competent Person and installed in accordance with the current edition of I.S.813 "Domestic Gas Installations", the current Building Regulations and reference should be made to the current ETCI rules for electrical installation.

Provision of Ventilation

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

In the UK

The room containing the hotplate should have an air supply in accordance with BS 5440 Part 2 : 2000. All rooms require an openable window or equivalent, while some rooms require a permanent vent in addition to the openable window. The hotplate should not be installed in a bedsitting room with volume less than 20m3. If it is installed in a room of volume less than 5m3 an air vent of effective area 100cm2 is required; if it is installed in a room of volume between 5m3 and 10m3, an air vent of effective area 50cm2 is required; while if the volume exceeds 11m3, no air vent is required.

If there are other fuel burning appliances in the same room, BS 5440 Part 2 : 2000 should be consulted to determine the requisite air vent requirements.

In the Republic of Ireland:-

Reference should be made to the current edition of IS 813 which makes clear the conditions that must be met to demonstrate that sufficient ventilation is available.

Location of Hotplate

The hotplate may be installed in a kitchen/kitchen diner but NOT in a room containing a bath or shower.

NOTE:

An appliance for use on LPG shall not be installed in a room or internal space below ground level. e.g. in a basement.

Conversion

This appliance is supplied as: -

G 20 20millibar

CAT II2E3+

A conversion kit for other gases is supplied with the cooker. If the appliance is to be converted to another gas we recommend that this is done before installation. See the Conversion Instructions packed with the conversion kit. After converting the appliance please attach the Gas Conversion sticker over the appropriate area of the data badge, this will identify the gas type the appliance is now set for.

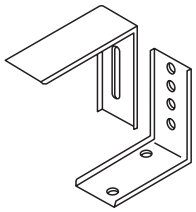
This appliance is designed for domestic cooking only. Use for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim.

SERVICING - WARNING
Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

You will need the following equipment to complete the cooker installation satisfactorily

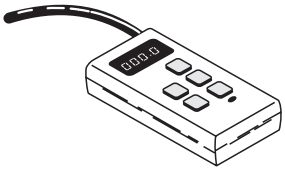
STABILITY BRACKET

If the cooker is to be supplied with gas through a flexible hose, a stability bracket or chain must be fitted.



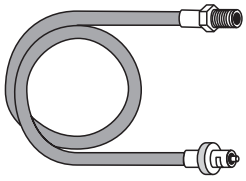
These are not supplied by with the cooker but are available at most builders' merchants.

GAS PRESSURE TESTER



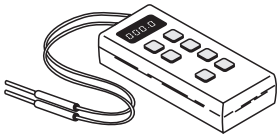
FLEXIBLE GAS HOSE

Must be in accordance with the relevant standards.



MULTIMETER

(for electrical checks)



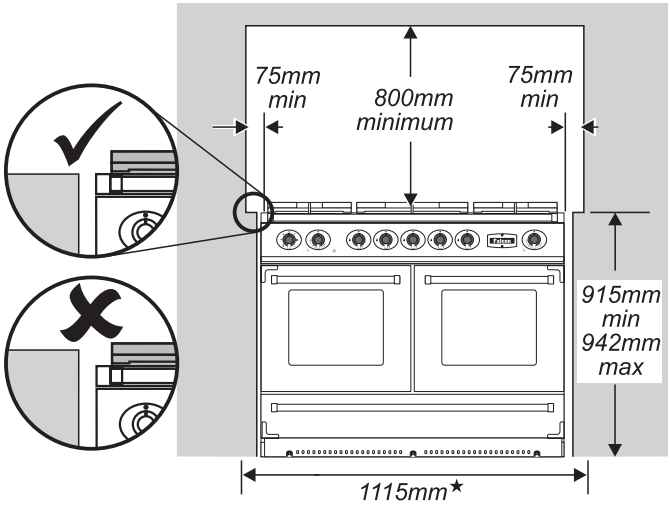
You will also need the following tools:

1. Electric drill
2. Masonry drill bit
   (only required if fitting the cooker on a stone or concrete floor)
3. Rawlplugs
   (only required if fitting the cooker on a stone or concrete floor)
4. Steel tape measure
5. Cross head screwdriver
6. Flat head screwdriver
7. Spirit level
8. Pencil
9. Adjustable spanner
10. Screws for fitting stability bracket

Positioning the Cooker

The diagrams show the minimum recommended distance from the cooker to nearby surfaces.

The cooker should not be placed on a base.

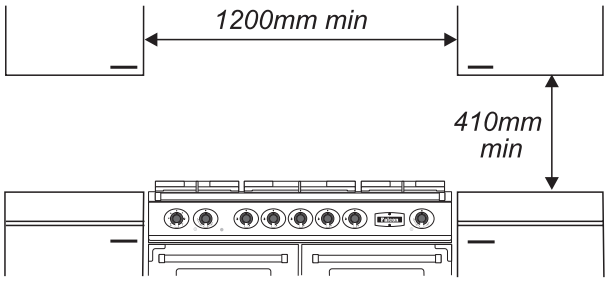


**door opening width*

The hotplate surround should be level with, or above, any adjacent work surface. Above hotplate level a gap of 75mm should be left between each side of the cooker and any adjacent vertical surface.

For non-combustible surfaces (such as unpainted metal or ceramic tiles) this can be reduced to 25mm.

A minimum space of 800mm is required between the top of the hotplate and a horizontal combustible surface.



*Any cooker hood should be installed in accordance with the hood manufacturer's instructions.

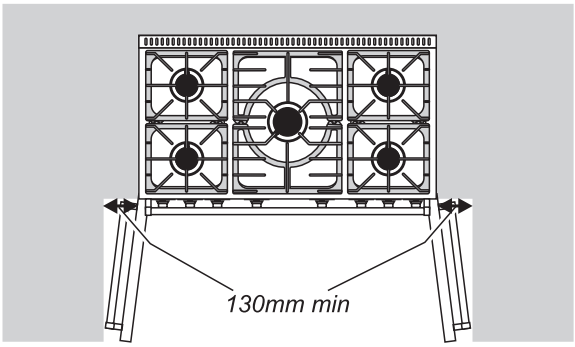
Surfaces of furniture and walls at the sides and rear of the appliance should be heat, splash and steam resistant. Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage and discolouration. We cannot accept responsibility for damage caused by normal use of the cooker to any material that de-laminates or discolours at temperatures less than 65°C above room temperature.

For safety reasons curtains must not be fitted immediately behind the cooker.

We recommend a gap of 1115mm between units to allow for moving the cooker. Do not box the cooker in; it must still be possible to move the cooker in and out for cleaning and servicing.

A clearance of 130mm is required if the cooker is near a corner of the kitchen to allow the oven doors to open.

SERVICING - WARNING
Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.



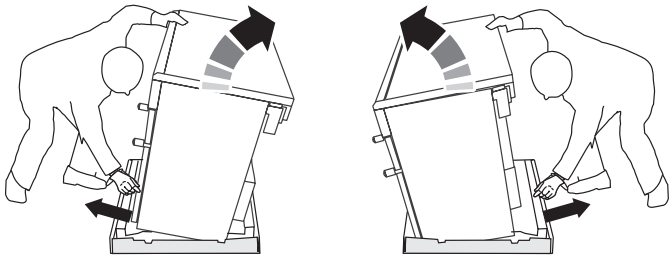
Unpacking the Cooker

Do not take any packaging off the cooker until it is directly in front of the place it is to be installed (unless it will not fit through a door in its outer packaging).
Cut the banding straps and lift the cardboard box off the cooker, leaving the cooker standing on the base packaging. See the loose unpacking sheet.

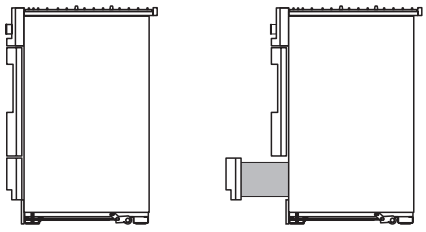
Moving the Cooker

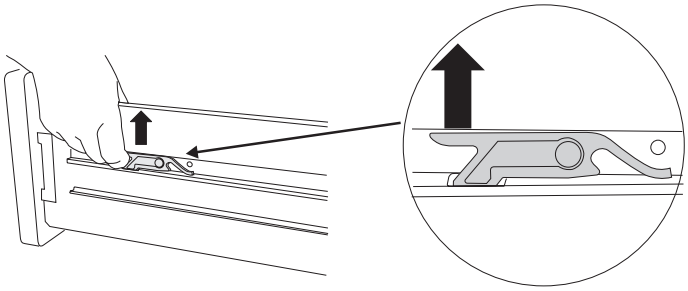
The cooker is very heavy. Take great care.
We recommend two people manoeuvre the cooker. Ensure that the floor covering is firmly fixed, or removed to prevent it being disturbed when moving the cooker around. You will need the levelling tool.

From the back tilt the cooker forward and remove the rear half of the polystyrene base pack.



Repeat from the front and remove the front half of the poly base. Pull the drawer out to its furthest point.

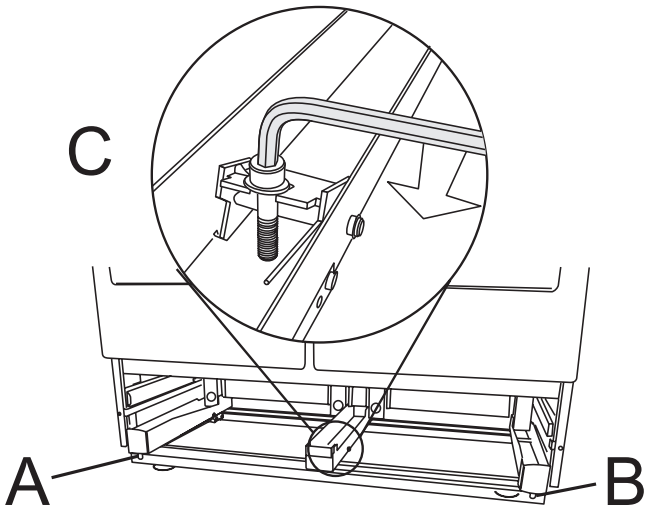




Lift up the ends of the plastic clips (one each side) to release the catches holding the drawer to the side runners and at the same time pull the drawer forward and away from the side runners. For safety's sake push the drawer runners back out of the way. Put the drawer somewhere safe - do not refit it until the installation is complete.

Lower the Rollers.

Fit the Allen key tool to the centre roller lowering mechanism (C in the fig. below).



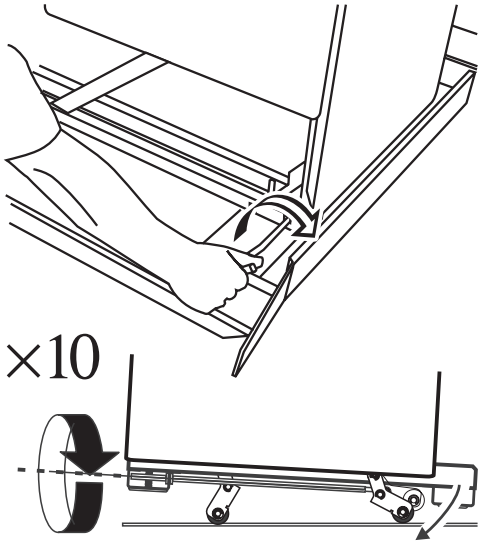
A left rear roller, B right rear roller, C centre roller

LOWER THE FRONT ROLLER by doing 14 complete (360°) turns clockwise.

Now LOWER THE TWO REAR ROLLERS.

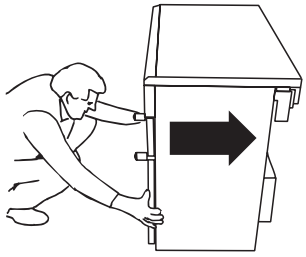
First fit the levelling tool on the hexagonal adjusting nut as shown below.

Make 10 complete (360°) turns clockwise. (This means turning and removing the levelling tool 20 times).



Make sure you lower BOTH REAR ROLLERS. There are two adjusting nuts, one for each roller, at both the front bottom corners of the cooker.

Unfold the rear edge of pack base tray. Carefully push the cooker backwards into position. Take care not to damage the power cable. Push the cooker close to its final position, leaving just enough space to get behind it.



SERVICING - WARNING
Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

Conversion to LP

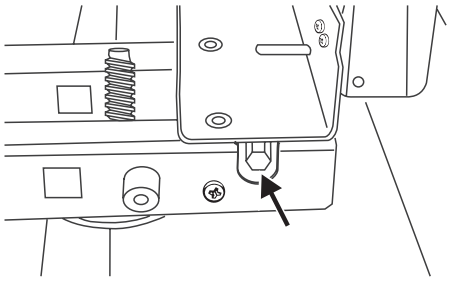
If the appliance is to be converted to LP gas do the conversion at this point. See the conversion section of these instructions.

Levelling

You are recommended to use a spirit level on a shelf in one of the ovens to check for level.

Place the cooker in its intended position taking care not to twist it within the gap between the kitchen units as damage may occur to the cooker or the units.

The rollers can be adjusted to level the cooker. To adjust the height of the rear of the cooker use the levelling tool supplied to turn the adjusting nuts at the front bottom corners of the cooker.



Adjust the height of the front roller to level the cooker. Turn clockwise to raise the cooker and anticlockwise to lower.

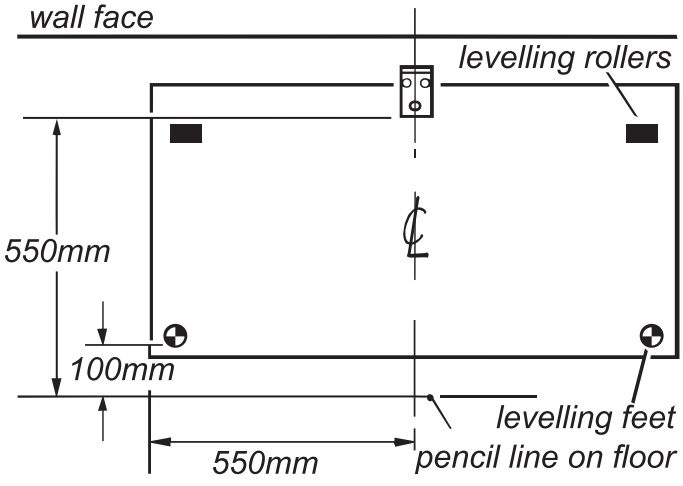
When you are satisfied with the height and level raise the front of the cooker by one turn of the front roller adjuster. Screw down the front feet to meet the floor. Screw the front roller adjuster anticlockwise to raise the front roller so that the front of the cooker is supported on the feet, not the front roller, to prevent accidental movement of the cooker.

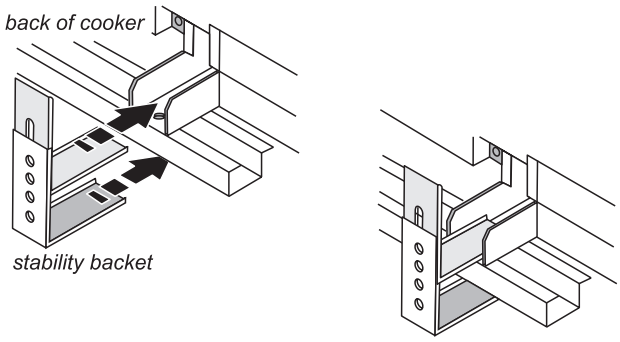
Gas Connection

Fitting a stability bracket

A stability bracket or chain (not supplied by with the cooker) should be fitted when the cooker is connected to a flexible gas supply. Any restraining device should be secured to the fabric of the building and should be able to be released so that the cooker can be pulled out for cleaning and maintenance.

When fitting a stability bracket read these instructions together with the leaflet supplied with the bracket.

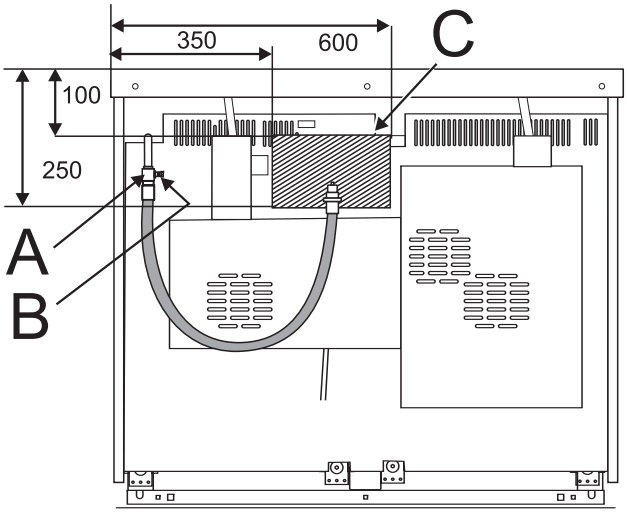




1. Place the cooker in its intended position and level the cooker.
2. Draw a pencil line 100mm from the front edge of the levelling feet.
3. Mark the centre line for the bracket by measuring 550mm from the left hand side of the cooker.
4. Lower the front roller and move the cooker forward.
5. Measure back from the pencil line 550mm to locate the front edge of the bracket. Fix the bracket to the floor.
6. Measure the height from floor level to engagement edge in back of cooker. Add 3mm to this dimension and assemble the stability bracket to this height. (i.e. from floor level to underside of the top member) and ensure the bracket does not foul the oven burner assembly.)

Gas Connection

A gas shut off valve must be fitted between the gas supply and the connection hose. The flexible hose (not supplied with the cooker) must be in accordance with the relevant standards. If in doubt contact, your supplier.



view from the rear

A position of pressure test point screw
B appliance gas inlet
C position for gas supply connector

SERVICING - WARNING
Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

The inlet connection on the cooker is ISO 7-1 internal. If you require a ISO 228-1 connection find the ISO 7-1 to ISO 228-1 connector in the conversion kit. Apply a suitable thread sealing compound to the ISO 7-1 end.

Screw the connector into the cooker inlet until it is finger tight. Using two suitable tools, one on the inlet on the cooker to make sure it is held steady and one on the connector, tighten the connector into the inlet on the cooker.

Minimum torque 15Nm.

Maximum torque 20Nm

Connect the hose to the connector.

The hose should be fitted so that both inlet and outlet connections are vertical so that the hose hangs downwards in a 'U' shape.

For the UK

For Natural Gas the flexible hose must be in accordance with B.S.669.

For LP Gas it should be capable of 50mbar pressure, 70C temperature rise and carry a red stripe, band or label.

If in doubt contact, your supplier.

Because the height of the cooker can be adjusted and each connection is different it is difficult to give precise dimensions. Ideally the house supply connection should be in the shaded area shown in the figure showing the back of the cooker ('A' in the figure). Alternatively connect from the side.

After completing the gas connection, check the cooker is gas sound with a pressure test. When checking for gas leaks do not use washing up liquid - this can corrode. Use a product specifically manufactured for leak detection.

CAUTION: DO NOT USE A FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS

Pressure testing

The gas pressure can be measured at the pressure test point on the gas connection block. Turn and light one of the hotplate burners.

For Natural Gas the pressure should be 20mbar.

For Propane the pressure should be 37mbar

Reassemble burner top, making sure it is reassembled in the correct way on the burner body.

Electrical Connection

This appliance must be installed by a qualified electrician to comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

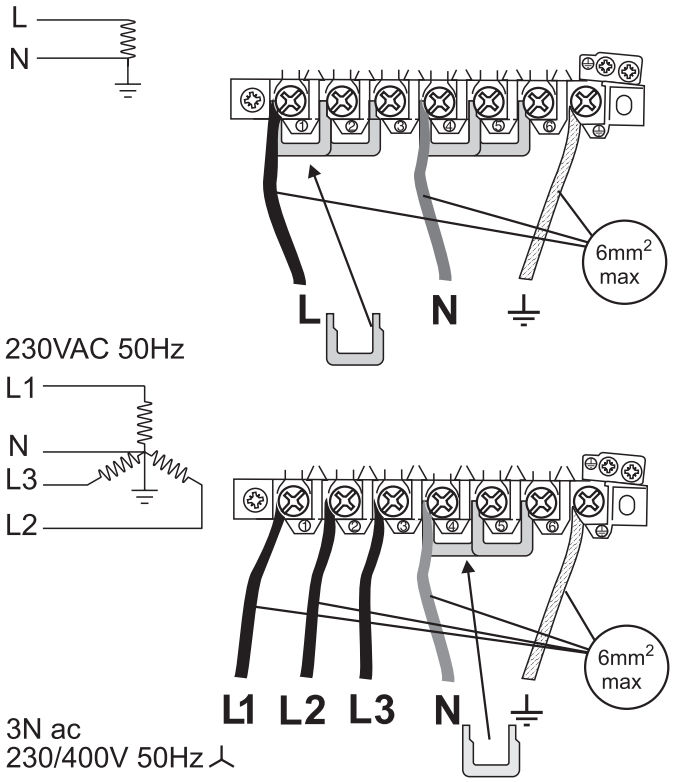
Note

The cooker must be connected to the correct electrical supply as stated on the voltage label on the cooker, through a suitable cooker control unit incorporating a double pole switch having a contact separation of at least 3mm in all poles. This cooker must not be connected to an ordinary domestic power point.

The total electrical load of the appliance is approximately 7.2kW. The cable size used should be suitable for this load and comply with all local requirements.

Access to the mains terminal is gained by removing the electrical terminal cover box on the back panel.

Connect the mains cable to the correct terminals for your electrical supply type.



Check that the links are correctly fitted and that the terminal screws are tight.

Secure the mains cable using the cable clamp.

Current Operated Earth Leakage Breakers

Where the installation is protected by a 30-milliamp sensitivity residual current device (RCD), the combined use of your cooker and other domestic appliances may occasionally cause nuisance tripping. In these instances the cooker circuit may need to be protected by fitting a 100mA device. This work should be carried out by a qualified electrician.

Hotplate

Check each burner in turn. There is a flame safety device that stops the flow of gas to the burner if the flame goes out. There is also a spark ignition system that works when the knob is pressed in.

For each burner, push in and turn the knob to the large flame symbol (🔥).

The igniter should spark and light the gas. Keep holding the knob pressed in to let the gas through to the burner for few seconds.

If, when you let go of the control knob, the burner goes out, the safety device has not held in. Turn the control to the off position and wait one minute, then try again this time holding in the control knob for slightly longer.

SERVICING - WARNING
Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

Oven check

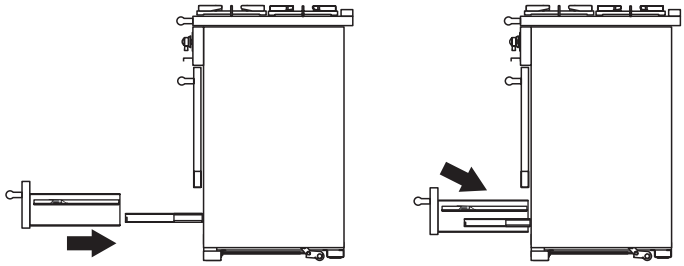
Turn on the ovens and check that they start to heat up. Turn off the ovens.

Fitting the plinth

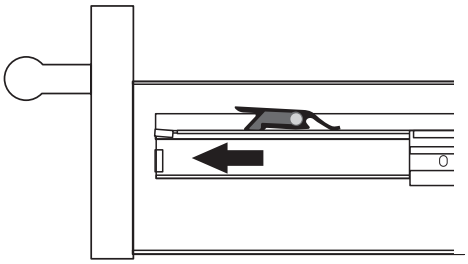
Remove the 3 screws for the plinth mounts along the front bottom edge of the range. Fasten the plinth using these screws (alternative colour screws can be found in the loose parts pack).

Refit the drawer

Pull the side rails fully out.



Carefully move the drawer back between the rails and rest it on the side rails.



At each side hold the front of the drawer and pull the side rail forward so that the clips click into position holding the drawer to the side rails.

Leave the levelling tool in the storage drawer, so that the customer can use it if they wish to move the cooker.

Customer care

Please inform the user how to operate the cooker and hand over these instructions.

Thank you.

SERVICING - WARNING
Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

Conversion to LP Gas

Servicing - warning

This conversion must be performed by a competent person. After conversion the installation must comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements. Read the instructions before converting this appliance.

Failure to convert the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims and lead to prosecution.

This instruction must be used in conjunction with the rest of the appliance instruction, in particular for information on Standards, cooker positioning, connection hose suitability etc.

When servicing or replacing gas-carrying components disconnect from gas before commencing operation and check appliance is gas sound after completion.

Do not use re-conditioned or unauthorised gas controls.

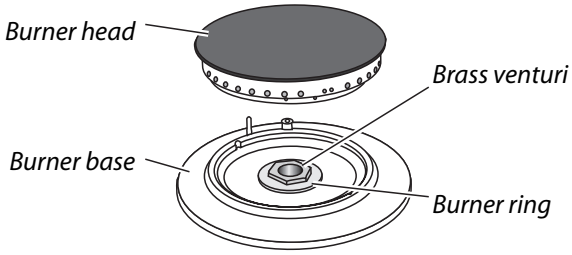
Conversion

Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

This appliance is CAT II2E+3+. It is supplied set for G20 natural gas at 20millibar

A conversion kit for LP gas (G30 29mbar/G31 37mbar) is supplied with the cooker.

Injectors

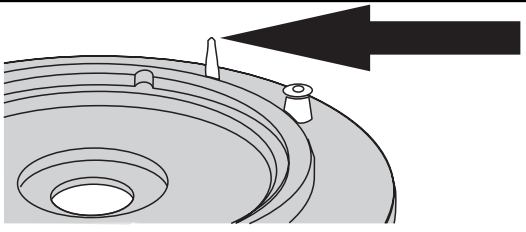


Undo the large brass nuts and remove the brass venturis and brass rings.

Either:-
Use a long box spanner to access and remove the old jets.

Or: -
Lift up the front of the hotplate top and prop it up. The burner bases are now accessible - remove the old jets.

Save the jets removed from the appliance for possible future use. Fit the new jets, see the table for the correct type.



If you have lifted up the hotplate then carefully replace it taking care not to damage or displace the ignition electrodes or flame safety probes (arrowed) and replace the rear fixing screws.

Tap adjustment

Pull off all the control knobs.

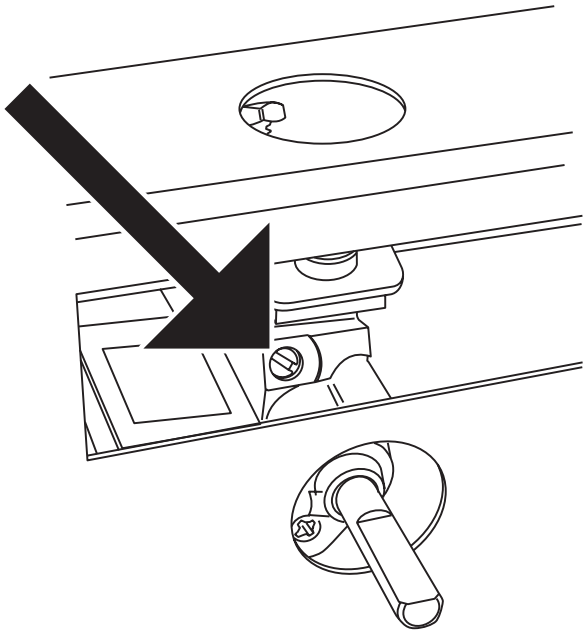
Open the oven door & grill door and remove the fixing screws underneath the control panel.

Remove the 3 fixing screws at the top of the control panel.

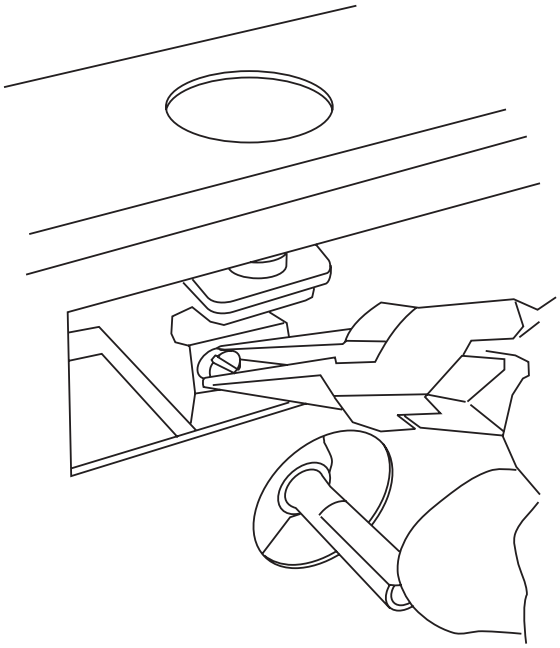
Pull the control panel forward. Rest it on the open grill door and the open right hand oven door.

To convert the control taps

Unscrew the tap bypass screw.



Using a pair of long nose pliers carefully remove the bypass screw and fit the correct replacement screw. Tighten the screw down.

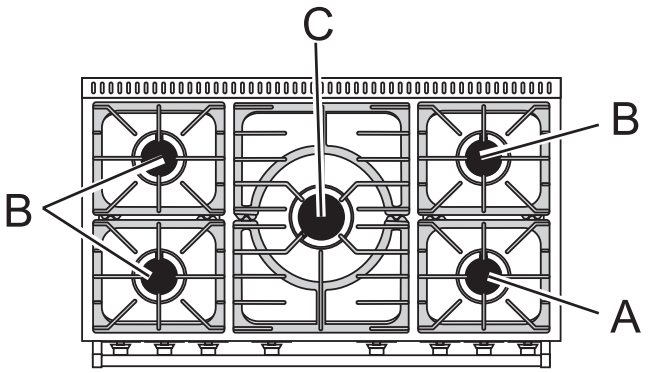


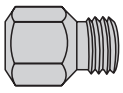
Tighten the screw down.

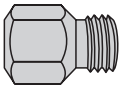
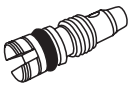
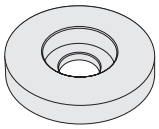
Repeat for all the burner control taps.

Refi t the control panel.

SERVICING - WARNING
Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.



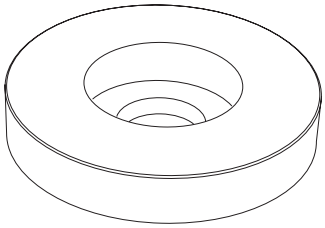
Natural Gas at 20mbar			
Burner			**Burner rings**
A	95	39	original ring
B	120	54	original ring
C	165	96	original ring

LP Gas - Butane at 28-30 or Propane at 37mbar			
Burner			**Burner rings**
A	64	32	original ring
B	82	40	original ring
C	107	57	 Large ring in conversion kit

Reassembly

LP Gas

Centre burner

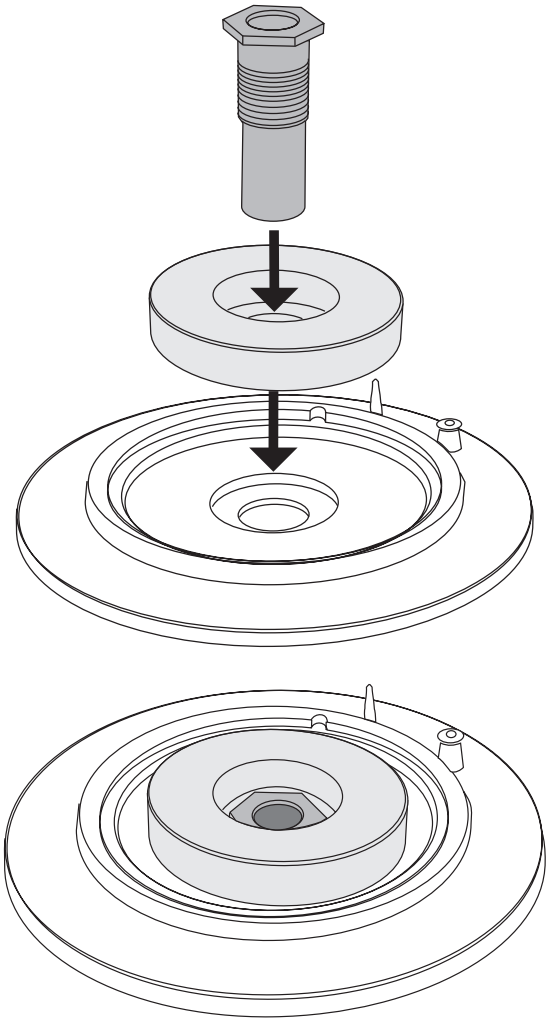


If you are converting to LP Gas the burner ring in the centre burner must be changed for the large ring in the conversion kit.

Large ring

Screw in the hexagon headed venturi but to make fitting the outer burners easier do not fully tighten yet.

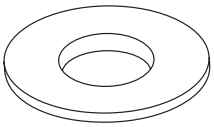
Save the original brass ring with the removed orifices and bypass screws.



the centre burner

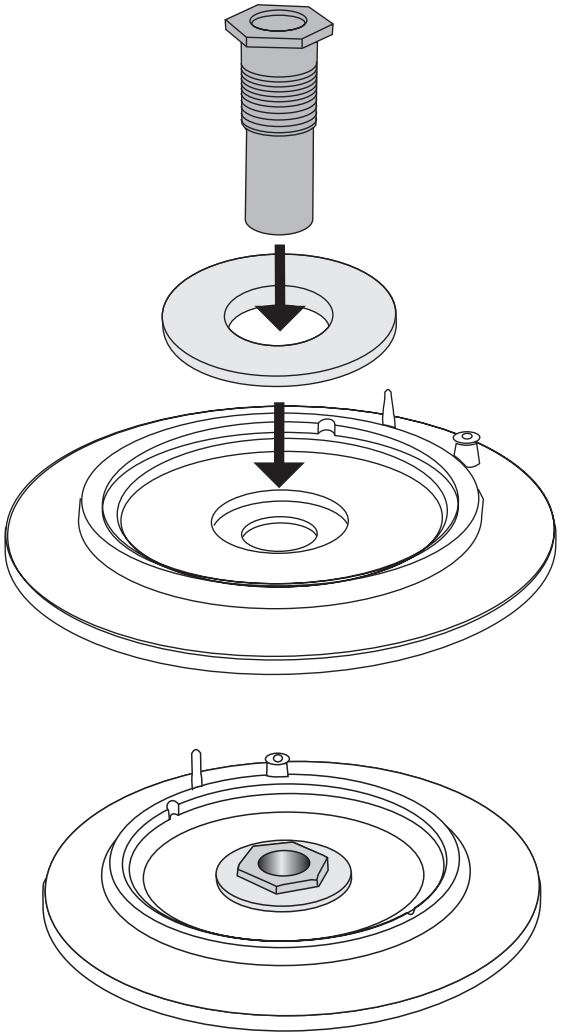
SERVICING - WARNING
Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

The Outer Burners



Replace the smaller rings on the outer burners. The very small ring is for the right hand front burner.

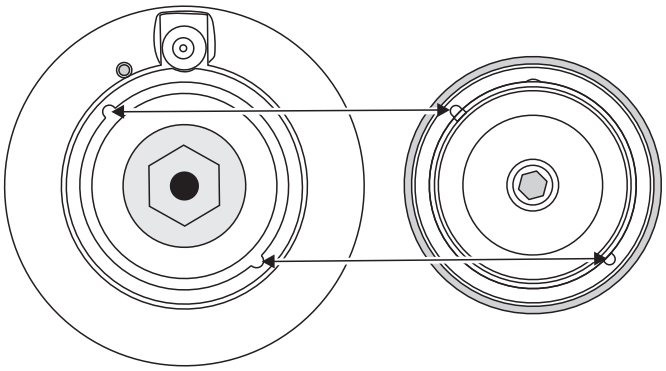
Screw in the hexagon headed venturis but to make fitting the other burners easier do not fully tighten yet.



an outer burner

When all the burner bases and venturis have been fitted tighten the venturi nuts.

Reassemble burner heads, making sure they are reassembled in the correct way on the burner bodies.



base of cook top burner *bottom of burner head*

Refit the pan supports.

Reassemble in reverse order.

Stick on label

Stick the appropriate label on to the data badge to indicate the gas the appliance is now set for.

Pressure Testing

Connect the appliance to the gas supply.

Check the appliance is gas sound.

The gas pressure can be measured at the pressure test point on the gas inlet. Turn and light one of the hotplate burners.

Check operation of all the burners.

SERVICING - WARNING
Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

Servicing

1 SERVICING

When servicing or replacing gas carrying components, disconnect from the gas supply before commencing operation.

Check the appliance is gas sound after completion of service. When checking for gas leaks do not use washing up liquid - this can corrode. Use a product specifically manufactured for leak detection.

Do not use re-conditioned or unauthorised gas controls.

Disconnect from the electricity supply before commencing servicing, particularly before removing any of the following:
- control panel, side panels, hotplate tray or any electrical components or covers.

Before electrical re-connection, check that the appliance is electrically safe.

Note - References to LH and RH oven apply as viewed from the front.

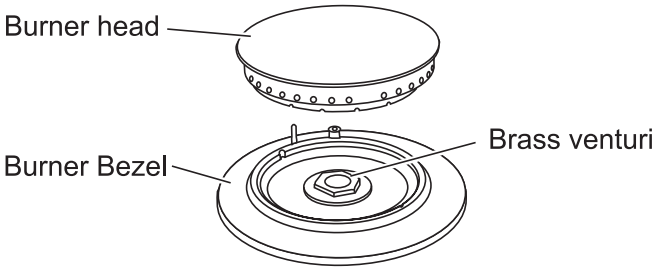
BEFORE SERVICING ANY GAS CARRYING COMPONENTS. TURN OFF THE GAS SUPPLY.

2 To Remove the Hotplate

Disconnect the appliance from the electricity supply.

Pull the unit forward to gain access.

a) Remove the pan supports/hotplate accessories and burner caps.
b) Remove the brass venturi in the centre of each hotplate burner bezel.



c) Remove the bezel from the hotplate and disconnect the spark ignition lead from the spark electrode.
d) Lift the hotplate clear of the appliance.
e) Replace in reverse order.

3 To Remove the Control Panel

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Remove the pan supports/hotplate accessories and burner caps.
b) Slacken the brass venturi at the centre of each burner.
c) Remove the control knobs from all taps.
d) Open both oven doors. Remove 3 fixings on the top front and 3 fixings on the control panel underside.
e) Pull the control panel forward. Remove the connections from the rear of the three neons. Disconnect the earth lead and lift the panel clear of the unit.
f) Replace all parts in reverse order.
g) When replacing any electrical connections refer to the wiring diagram.

4 To Remove an Outer Side Panel

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Remove the control panel as detailed in Section 3
b) Remove the retaining screw on the upper front edge and the two fixings on the rear or the side panel. Undo the lower retaining screw situated below the edge at the panel front corner.
c) Remove the panel by pulling it away from the unit. Should difficulty be encountered, it may be necessary to slacken the two closest burners and both brass venturi as detailed in Section 2.
d) Replace parts in reverse order. Ensure that both venturis are fully tightened.

5 To Remove an Oven Neon

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Remove the control panel as detailed in Section 3
b) Remove the relevant neon connection and undo the nut which secures the neon to the control panel.
c) Replace parts in reverse order. Ensure the replacement neon functions correctly.

6 To Remove a Thermostat

Disconnect the appliance from the electricity supply.

Remove the hotplate - see 2. Remove the control panel - see 3. Open the appropriate oven door and remove the oven shelves. Pull the appliance forward to gain access to the rear cover box. Undo the cover screws and lift clear.

Right Hand oven

Remove the two fixings that secure the thermostat phial cover. Unclip the thermostat phial from the clips in the oven back panel.

Left Hand oven

Remove the two screws holding the thermostat phial to the oven fan cover at the rear of the oven. Pull the unit forward to access the rear of the cooker. Remove the cover boxes by removing the fixing screws and lifting clear. Feed the thermostat capillary clear of the oven.

Disconnect the wires from the thermostat and undo the two fixings that secure the control to the mounting plate.

Fit the replacement and re-assemble in reverse order. Ensure that the phial is clipped to the oven rear, positioned centrally between the clips. Check that the thermostat functions correctly.

7 To Remove an Oven Cut-Off Thermostat

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Pull the unit forward to gain access to the cover box. Undo the cover screws and lift clear.
b) The control is located on the earth plate beside the oven element connections.
c) Disconnect the thermostat wiring. Undo the fixings that secure the thermostat to the earth plate and remove.
d) Fit replacement control and re-assemble parts in reverse order.

SERVICING - WARNING
Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

8 To Remove a Hotplate Tap

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Remove the hotplate as detailed in Section 2.
b) Remove the control panel as detailed in Section 3.
c) Undo compression fitting at the rear of the tap. Remove the fixings that secure the tap to the gas rail. Disconnect the ignition switch wiring.
d) Remove the tap. Remove and discard the gasket seal. Fit new gasket seal to replacement tap.
e) Re-assemble in reverse order. Check the appliance is gas sound. Check hotplate ignition.

9 To Change an Ignition Switch

Change the gas tap as detailed in Section 9.

10 To Remove a Hotplate Burner Injector

a) Remove the hotplate as detailed in Section 2.
b) Remove the injector directly from the burner body.
c) Fit the appropriate injector.
d) Re-assemble in reverse order. Check the appliance is gas sound.

11 To Remove a Hotplate Burner Spark Electrode

a) Remove the pan supports, hotplate accessories and burner heads.
b) Undo the bezel venturi and remove the bezel from the hotplate. The spark ignition wire will be pulled through the electrode clearance hole.
c) Disconnect the spark electrode from the ignition wire.

Note

Take care to prevent the ignition wire from falling back through the clearance hole.

d) Undo the spark electrode from the bezel by removing the spring clip and spring.
e) Fit the replacement electrode to the burner bezel. Ensure that the spring and clip are properly located.
f) Replace in reverse order and check correct burner ignition.

12 To Remove a Hotplate Burner

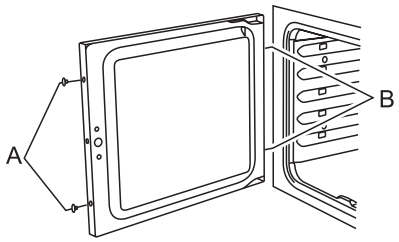
a) Remove the pan supports, hotplate accessories and burner heads.
b) Remove the hotplate as detailed in Section 2.
c) Remove the nut that secures the burner body to the support channel.
d) Remove the fixings that secure the support channel to the chassis. Lift the channel clear of the appliance.
e) Undo the compression fitting which connects the burner body to the gas pipe. Remove the burner body from the appliance.
f) Replace in reverse order. Check the appliance is gas sound and that the burner operates satisfactorily.

13 To Remove an Oven Door

a) Open the oven door.
b) Support the door and remove the two screws which secure the upper hinge to the front frame of the unit.
c) Remove the door from the lower hinge by lifting slightly and moving it outward.
d) Re-assemble in reverse order.

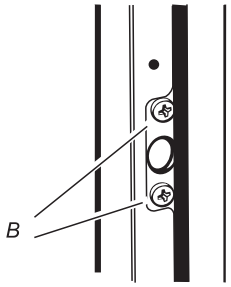
14 To Remove the Oven Outer Door Panel

a) Open the oven door.
b) Remove two screws 'A' and two screws 'B' from the door.
c) Remove the outer door panel.
d) Undo the nuts that secure the handle to the door panel. Fit the handle to the replacement door panel.
e) Fit the replacement panel to the oven inner door.
f) Re-assemble in reverse order.



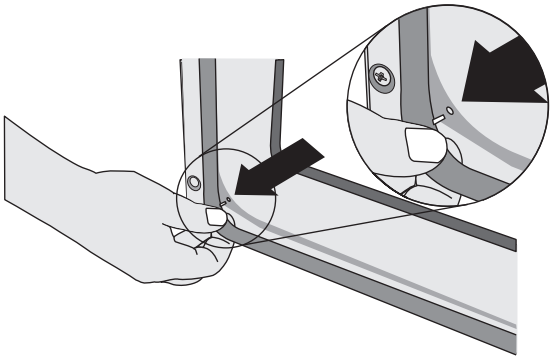
15 To Remove the Door Latch

a) Remove the oven outer door panel as detailed in Section 15.



b) Remove the fixings that secure the latch assembly to the inner door panel.
c) Fit the replacement catch and re-assemble in reverse order.
d) Check correct operation of door.

16 To Remove the Oven Door Seal

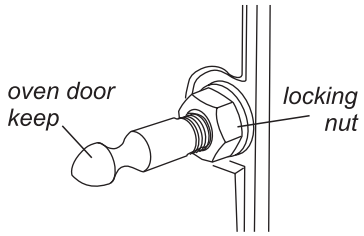


a) Open oven door. The seal is held in place by small hooks on the rear face. At the corner pull seal diagonally away from the door centre until that hook is released.
b) Proceed to the next hook and release it in a similar way, and so on. Use force if the hooks are stiff, as the old seal will be discarded.
c) When fitting new seal, position the seal join at the bottom. Hook the new seal in one of the corner holes of the door, and proceed round the door snapping in each hook in turn.

SERVICING - WARNING
Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

17 To Adjust the Oven Door Catch Keeper

a) Open the oven door and slacken the locknut at the keeper base.



b) Adjust the keeper inward or outward as required, until the desired door operation is obtained.
c) Re-tighten the locknut.

18 To Remove the Hotplate Spark Generator

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Pull the unit forward to access the cover boxes at the appliance rear. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear.
b) Undo the terminal connections noting their positions.
c) Undo the fixings that secure the spark generator and remove the device.

19 To Remove the Hotplate Electrode Leads

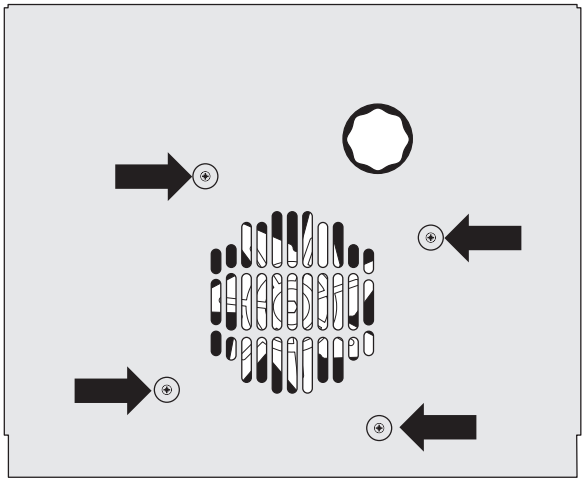
Disconnect from the electricity supply.

Pull the unit forward to access the rear of the appliance.

a) Remove the pan supports, hotplate accessories and burner heads.
b) Remove the hotplate as detailed in Section 2.
c) Remove the cover box and disconnect all HT leads at the generator.
d) Remove the lower back panel and disconnect the lead at the electrode.
e) Pull the sleeved bundle of HT leads up through the rear upright.
f) Pull the appropriate lead from the sleeve and push in the replacement.
g) Replace the leads in the rear upright.
h) Re-connect the leads at the generator and oven electrode.
j) Re-assemble in reverse order and check ignition.

20 To Remove Oven Inner Back

a) Open the oven door. For the LH oven unscrew the 2 thermostat phial fixing screws. Remove the fixings that secure the inner back to the oven rear.



b) Lift the removable panel away.
c) Re-assemble in reverse order. Ensure that the retaining fixings are fully tightened.

21 To Replace an Oven Fan

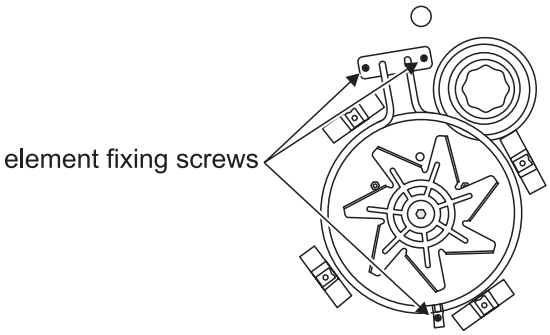
Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Pull the unit forward to access the cover boxes at the rear of the appliance. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear.
b) Remove the fan wiring, noting the connection positions.
c) Remove the inner back as detailed in Section 20.
d) Hold the fan blades and undo the centre nut (LH thread), brass washers, fan blade and circlip.
e) Undo the fixings that retain the fan and remove it from the cavity rear.
f) Fit the replacement and re-assemble parts in reverse order. Check that the oven operates satisfactorily.

22 To Remove an Oven fan Element

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Remove oven inner back (see 20).



b) Remove 2 screws from the top of the element and 1 from the bottom of the element in side the oven.
c) Lift element out carefully, disconnect the terminals connected to the element noting their positions. If it is not possible to disconnect the leads in this way, pull cooker forward to gain access to the rear, remove screws securing the electric cover to the back sheet and remove cover and disconnect the terminals from the rear.
d) Fit new element, and reassemble in reverse order.
e) Check that the oven operates correctly.

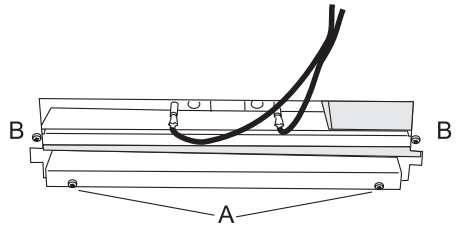
SERVICING - WARNING
Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

23 To Remove the left hand Oven Bottom and Top Elements

Disconnect the appliance from the electricity supply.

Bottom Element

Pull the cooker forward to access the cover boxes at the rear of the unit. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear.



Remove the 2 screws 'A' and allow the plate to drop down. Remove the 2 screws B, lower the upper plate and remove through the slot in the cooker back.

Undo the terminal connections, noting their positions.

Remove the element fixings and withdraw element. Replace the element and re-assemble parts in reverse order.

Top Element

Open the left hand oven door and undo the fixings that secure the heat shield. Remove the top element bracket fixings and withdraw element. Replace the element and re-assemble parts in reverse order. Check that the oven operates satisfactorily.

24 To Adjust the Oven Door Angle

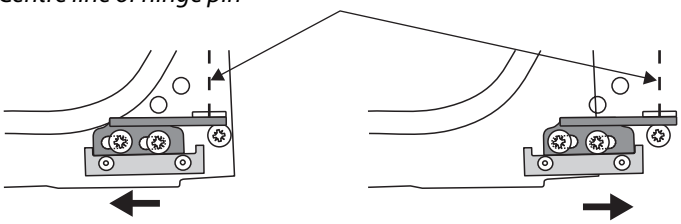
The door bottom hinge can be adjusted to alter the angle of the door.

Loosen the bottom hinge fixing screws and use the notch and a flat bladed screwdriver to move the position of the hinge to set the hinge position.

Retighten the hinge screws.

Effect of hinge adjustment – exaggerated for clarity

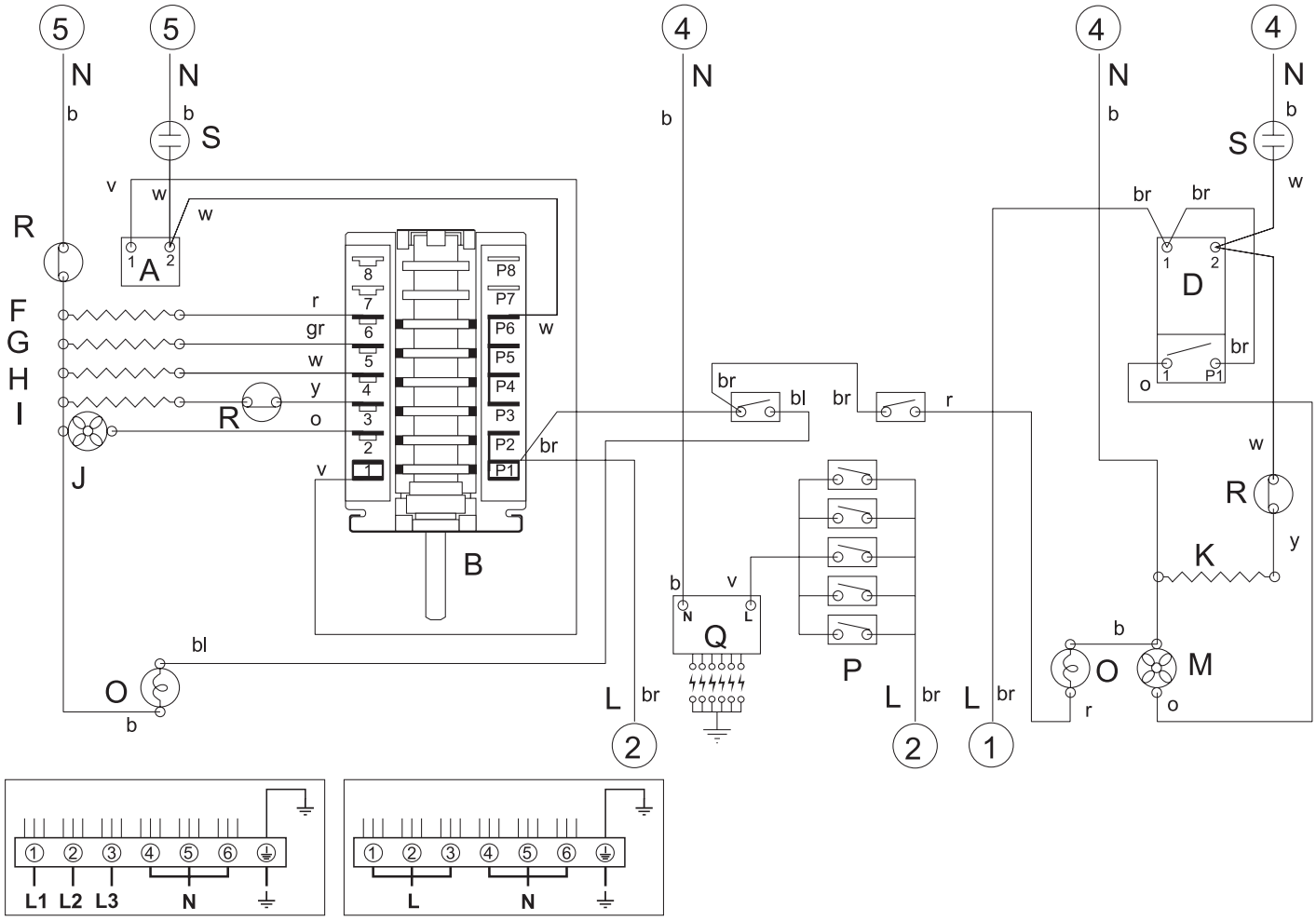
Centre line of hinge pin



Oven door omitted for clarity

SERVICING - WARNING
Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

Circuit Diagram



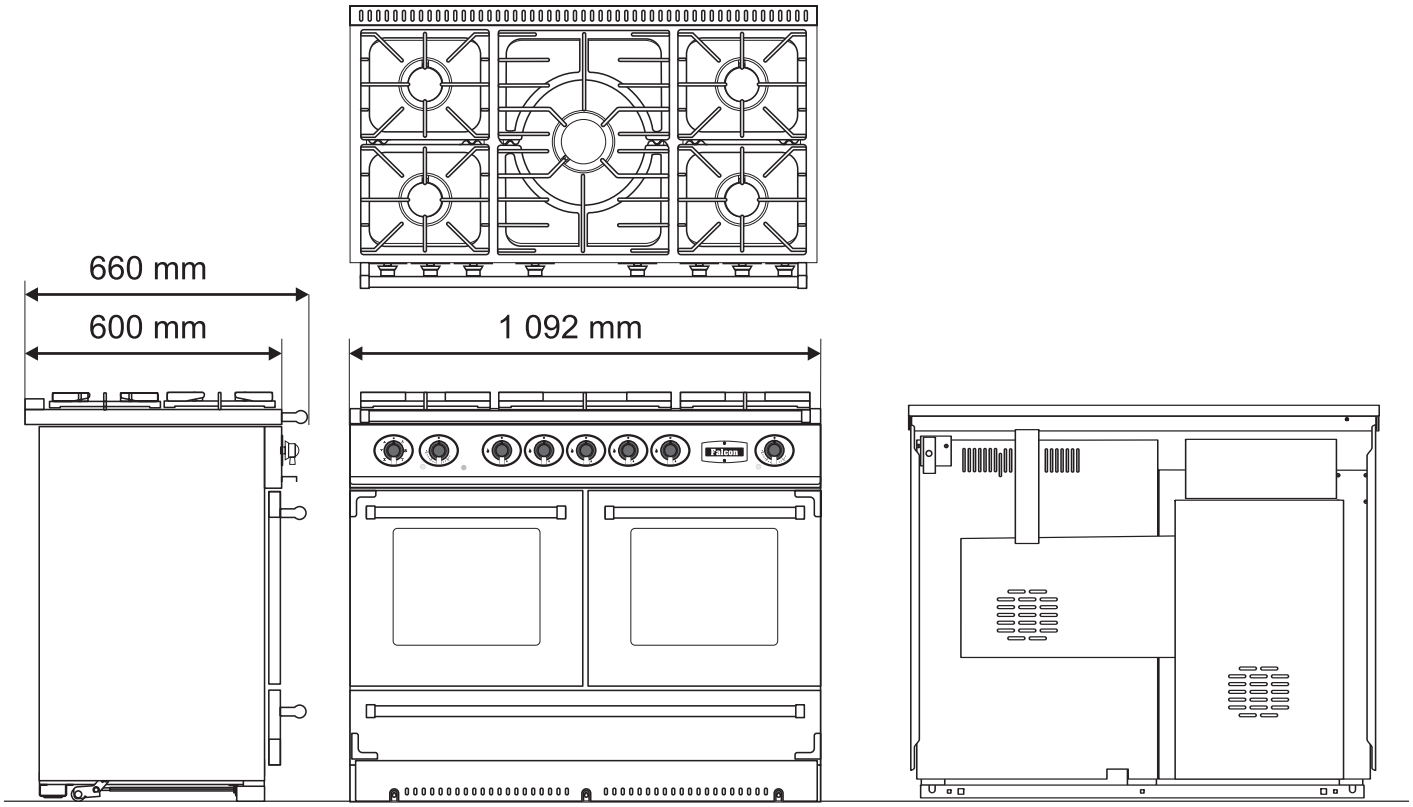
Ratings are for 230V 50Hz

Key to circuit diagram

A Left hand Multi function oven thermostat
B Multi function oven function control
C Oven light switch
D Right hand oven thermostat
F Multi function oven base element
G Multi function oven top element (outer pair)
H Multi function oven browning element (inner pair)
I Multi function oven fan element
J Multi function oven fan
K Right hand fan oven element
M Right hand oven fan
O Oven light
P Ignition switches
Q Ignition generator
R Cut-out
S Neon

Colour Code

b Blue
br Brown
or Orange
r Red
v Violet
w White
y Yellow
bl Black


660 mm
600 mm
1 092 mm
Falcon

Technical Data

This cooker is category II2E3+

It is supplied set for group H natural gas.

A conversion kit for other gases is included.

INSTALLER: Please leave these instructions with the User.

DATA BADGE LOCATION: Cooker back, serial number repeater badge below oven door opening.

Country of Destination: GB/IE

See appliance data badge for test pressures

Gas		Electric
Natural Gas	**20 mbar**	**220 - 240V 50Hz**
Propane	**37 mbar**	
Butane	**29 mbar**	

(See appliance data badge for test pressures)

Dimensions

Overall height	minimum 915 mm	maximum 942 mm
Overall width	1090 mm See 'Positioning of Cooker'	
Overall depth	660 mm (600mm excluding handles)	
Space for fixing	See 'Positioning of Cooker'	
Minimum space above hotplate	800mm	

Connections

Gas:	Electric
Rp 1/2 at rear right-hand side	220 - 240V 50Hz

Ratings

	Natural Gas		L.P. Gas	
Hotplate	**Input**	**Injector**	**Input**	**Injector**
Centre Burner	5.0 kW	165	5 kW (357g/h)	107
Large Burners	3.0 kW	120	3.0 kW (214g/h)	82
Right hand front Burner	1.7 kW	95	1.7 kW (121g/h)	64

Gas burner inputs based on Gross Calorific Value

Ovens	Left hand Multifunction Oven	Right hand Fan Oven
Fan element	2.5 kW	2.5 kW
Top element	1.2 kW	
Browning Element	1.15 kW	
Bottom element	1.0 kW	

Ovens	**Multifunction**	**Forced air convection**
Energy efficiency class : on a scale of A (more efficient) to G (less efficient)	B	A
Energy consumption based on standard load	0.90 kWh	0.85 kWh
Usable volume (litres)	62	67
Size	Medium	Large
Time to cook standard load	41 minutes	38 minutes
Baking area	1400 cm2	1400 cm2

Maximum total electrical load at 230V 5.1kW approximate total including, oven fan etc.

Deutsch

Kochstellenbrenner	33
Wok-Ring für mittleren Brenner	34
Kochen mit dem Wok	34
Die Backöfen	35
Schublade	38
Reinigen Ihres Herdes	39
Versetzen Ihres Herdes	41
Problembeseitigung	42
Allgemeine Sicherheitshinweise	43
Reparatur und Ersatzteile	45
Einbau	46
Reparatur	50
Schaltplan	54
Technische Daten	55

Sicherheitshinweise

Sie benötigen saubere, frische Luft – genau wie Ihr Herd. Gasbrennerflammen erzeugen Abgase, Hitze und Feuchtigkeit. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist: halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzughaube) vor, die nach außen entlüftet. Wenn Sie mehrere Gasbrenner eingeschaltet haben oder den Herd eine lange Zeit benutzen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie das Abzuggebläse ein. Weitere Einzelheiten enthält die Montageanweisung.

Falls Sie einen Gasherd zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen das Lesen des Abschnitts „Allgemeine Sicherheitshinweise".

Hier beschreiben wir einige grundsätzliche Richtlinien über den sicheren Gebrauch eines Gasherdes.

Gas und Strom eingeschaltet

Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung eingeschaltet und der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist. Der Herd benötigt Strom.

Seltsame Gerüche

Beim ersten Gebrauch des Herdes kann ein leichter „Neugeruch" auftreten. Dieser sollte nach einiger Zeit des Gebrauchs aufhören.

Vor dem ersten Gebrauch des Herds die Backöfen auf 240 °C einstellen und eine Stunde lang heizen, um den Neugeruch zu beseitigen.

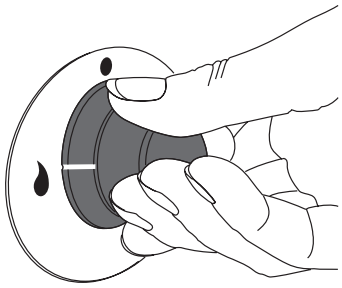
Der Raum muss gut zur Außenluft belüftbar sein, zum Beispiel durch Öffnen von Fenstern oder durch Einschalten einer Dunstabzugshaube.

Kochstellenbrenner

Die Zeichnung unter jedem Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt. Es ist eine Funkenzündung vorhanden, die funktioniert, wenn der Regler gedrückt wird.

Jeder Gasbrenner hat eine spezielle Sicherheitsvorrichtung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.

Regler hineindrücken und auf das große Flammensymbol (🔥) drehen.

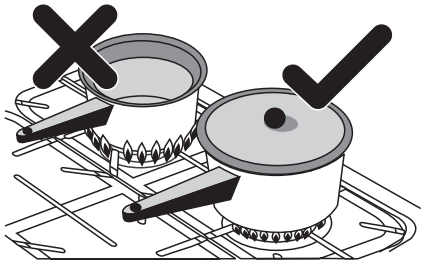


Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann. Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet.

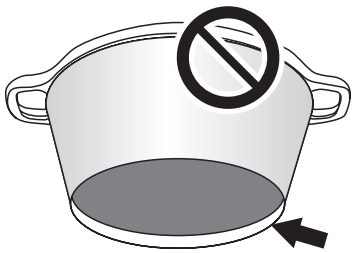
Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers auf die gewünschte Kochstufe.

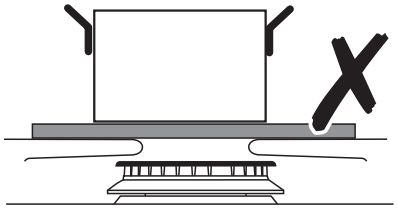
Bei diesem Herd befindet sich die niedrige Einstellung hinter der hohen, nicht zwischen Hoch und Aus. Die kleine Flamme markiert die „untere Stellung". Drehen Sie den Regler auf diese zu, nachdem der Inhalt eines Topfes gesiedet hat.



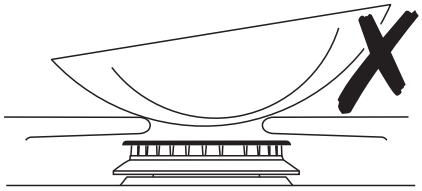
Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.



Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden.



Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen. Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen.



Vermeiden Sie, unstabile oder verformte Töpfen zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z. B. Milchtöpfe, Einzeleierkocher.

Empfohlene Mindesttopfdurchmesser

Der empfohlene Mindesttopfdurchmesser ist 120mm für die äußeren Brenner und 160mm für den mittleren Brenner.

Wenn der Kochstellenregler gedrückt gehalten wird, entstehen bei allen Brennern Funken – dies ist völlig normal.

Wenn nach dem Entzünden die Flamme eines Kochstellenbrenners erlischt, drehen Sie den Regler aus und warten Sie eine Minute ab, bevor Sie die Flamme erneut entzünden.

Sie können den Brennerkopf zum Reinigen entfernen; Hinweise dazu finden Sie unter „Reinigen Ihres Herdes".

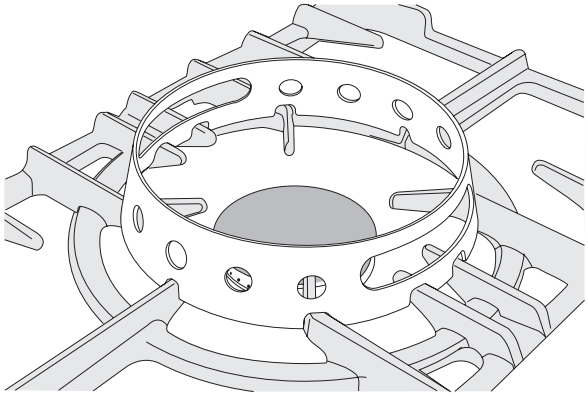
Sie sollten die Oberfläche des Herdes rund um die Kochstellenbrenner nach Spritzern so bald wie möglich abwischen. Versuchen Sie, diese abzuwischen, während die Kochstelle noch warm ist.

Hinweis:

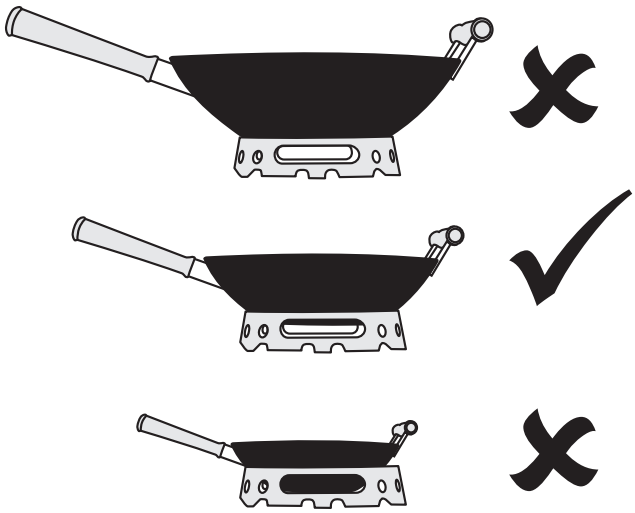
Aluminiumtöpfe können Metallspuren auf den Pfannenträgern hinterlassen. Diese beeinträchtigen die Haltbarkeit der Emaille nicht und können mit einem speziellen Metallreiniger entfernt werden.

Wok-Ring für mittleren Brenner

Der Wok-Ring passt auf den mittleren Brenner. Er passt auf keine der anderen Brenner-Pfannenträger.



Er sollte so platziert werden, dass die Ausschnitte des Rings direkt auf den vorstehenden Brenner-Trägern sitzen.

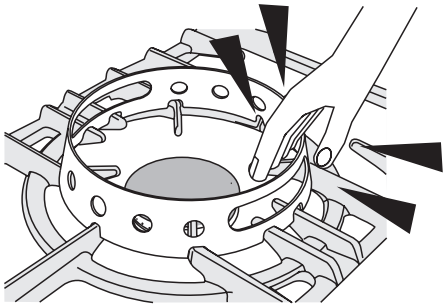


Woks können in Größe und Form stark variieren. Es ist wichtig, dass der Wok fest steht, doch wenn der Wok zu groß oder zu klein ist, wird er nicht richtig im Ring sitzen.

Damit der Wok richtig aufgeheizt werden kann, muss er sich nahe am Brenner befinden. Aus diesem Grund wird die Verwendung des Wokrings bei einem Wok mit flachem Boden nicht empfohlen.

Wenn Sie den Ring anbringen, ist darauf zu achten, dass er richtig auf den Fingern des Pfannenträgers sitzt.

Stellen Sie sicher, dass er stabil sitzt und der Wok waagerecht im Ring sitzt.



Das Gestell wird während des Gebrauchs sehr heiß, lassen Sie viel Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es abnehmen.

Kochen mit dem Wok

Ein Wok kann für 5 traditionelle asiatische Zubereitungsmethoden verwendet werden. -

- ***Unter Rühren schnell braten***
- ***Braten mit wenig Öl***
- ***Frittieren***
- ***Dünsten***
- ***Schmoren***

Das schnelle Braten unter Rühren ist die bekannteste und populärste asiatische Zubereitungsmethode. Bei dieser Methode werden die einzelnen Nahrungsmittel fortlaufend in den Wok gegeben. Aufgrund der relativ schnellen Zubereitungszeit bleiben Farbe und Nährwert erhalten, während die Zutaten knackig bleiben.

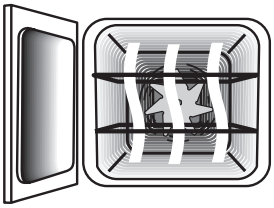
Bei den anderen 4 Zubereitungsmethoden im Wok muss nicht ständig gerührt werden. Bei diesen Methoden muss der Wok besonders standfest sein, da er sehr heißes Wasser oder Öl enthält. Der Wok-Ring sorgt für größere Stabilität bei diesen Zubereitungsmethoden, dennoch ist Vorsicht angebracht.

Die Backöfen

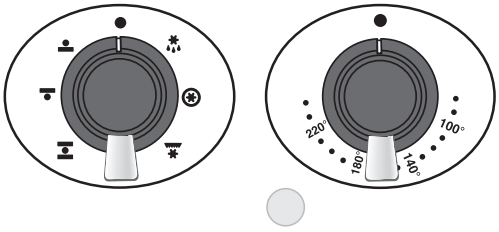
Bei Gebrauch wird das Gerät heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie die Heizelemente im Ofen nicht.

Vor dem ersten Gebrauch des Herds die Backöfen auf 230 °C einstellen und eine Stunde lang heizen, um den Neugeruch zu beseitigen. Dazu muss der Raum gut zur Außenluft belüftbar sein, zum Beispiel durch Öffnen von Fenstern oder durch Einschalten einer Dunstabzugshaube.

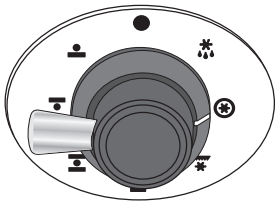
Der linke Backofen



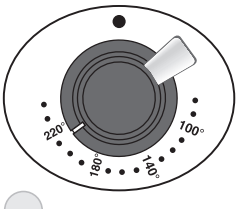
Der linke Ofen ist ein Multifunktionsofen. Neben dem Ofengebläse und Gebläseelement besitzt er zwei Heizelemente, eines, das oben im Backofen zu sehen ist und das zweite unter dem Ofenboden. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Dingen aus dem Backofen darauf, nicht das obere Element und den Elementdeflektor zu berühren. Weitere Hinweise zu diesem Ofen finden Sie im Abschnitt „Multifunktionsofen".



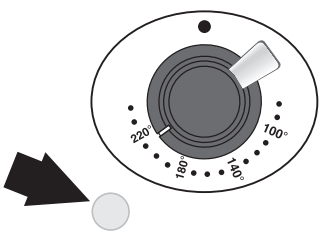
Die zwei Funktionsregler für den Multifunktionsofen, der Funktionswahlregler und der Temperaturstellregler befinden sich am rechten Ende des Bedienfelds.



Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion.

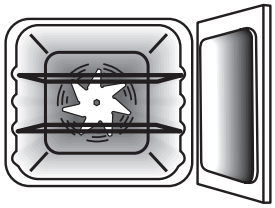


Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.



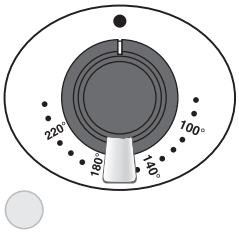
Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Der rechte Backofen

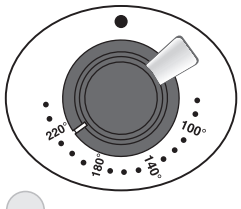


Das Gebläse im rechten Backofen zirkuliert ständig die heiße Luft und erlaubt damit schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen.

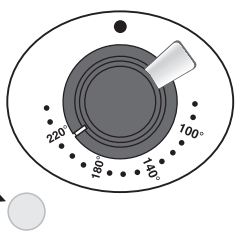
Die empfohlenen Back- und Brattemperaturen für einen Umluftbackofen sind im Allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen.



Der rechte Umluftofenregler befindet sich auf der rechten Seite der Bedienblende.



Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.



Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Funktionen des Multifunktionsofens

Der Multifunktionsofen lässt sich auf viele verschiedene Arten benutzen. Wir empfehlen, dass Sie besonders sorgfältig auf Ihr Kochgut achten, bis Sie mit jeder Funktion vertraut sind. Denken Sie bitte daran: Nicht alle Funktionen eignen sich für alle Lebensmittelarten.

Auftauen

Diese Funktion betätigt das Gebläse nur zum Zirkulieren von Kaltluft. Es wird keine Hitze eingesetzt. Hiermit können kleine Speisen, wie Desserts, Cremetörtchen und Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke aufgetaut werden.

Auftauen auf diese Weise beschleunigt den Vorgang und schützt die Speisen vor Fliegen. Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke sollten auf einen Backrost über einem Blech gesetzt werden, um Tropfen aufzufangen. Rost und Blech müssen nach dem Auftauen gespült werden.

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

Große Speisen wie ganze Hühner und Fleischbraten sollten nicht auf diese Weise aufgetaut werden. Wir empfehlen, dies in einem Kühlschrank zu machen.

Auftauen sollte nicht in einem warmen Ofen erfolgen oder wenn ein benachbarter Ofen in Gebrauch oder noch warm ist.

Vor der Zubereitung kontrollieren, ob Milchspeisen, Fleisch und Geflügel vollkommen aufgetaut sind.

Heißluftbackofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse und das Heizelement rund um das Gebläse. Es wird eine gleichmäßige Hitze im ganzen Ofen erzeugt, sodass Sie große Mengen schnell zubereiten können.

Die Zubereitung im Heißluftofen eignet sich besonders zum Backen auf mehreren Backblechen gleichzeitig und ist eine gute „Allround"-Funktion. Es kann notwendig sein, die Temperatur um etwa 10°C für Rezepte zu senken, die bisher in einem konventionellen Ofen zubereitet wurden.

Falls Sie den Ofen vorheizen wollen, warten Sie, bis die Anzeigeleuchte erloschen ist, bevor Sie die Speisen einschieben.

Heißluftgrillen im Ofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Um beste Ergebnisse zu erzielen, das Grillgut auf den Rost im Deluxe-Ofenblech setzen. Dicke Fleisch- oder Fischstücke sind ideal zum Grillen auf diese Weise geeignet, da die zirkulierte Luft die Stärke der Hitze des Grills verringert. Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Grillen stattfindet, um Energie zu sparen. Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor.

Umluftofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse, der von den Elementen aufgeheizte Luft oben und unten im Backofen zirkuliert. Die Kombination aus Umluft und konventioneller Zubereitung (Ober- und Unterhitze) macht diese Funktion ideal zur Zubereitung großer Speisen, die gründlich gekocht werden müssen, wie ein großer Fleischbraten. Es ist ebenfalls möglich, auf zwei Einschubleisten gleichzeitig zu backen, obwohl diese während der Backzeit gewechselt werden müssen, da die Hitze oben im Ofen größer als unten ist, wenn diese Funktion benutzt wird.

Dies ist eine schnelle, intensive Form des Backens: behalten Sie die Speisenzubereitung im Auge, bis Sie sich an diese Funktion gewöhnt haben.

Konventioneller Backofen (Ober- und Unterhitze)

Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente. Sie eignet sich besonders zum Braten und Backen von Feingebäck, Kuchen und Keksen. Speisen, die auf dem oberen Einschub gebacken werden, werden schneller als auf dem unteren Einschub braun und knusprig, da die Hitze, wie bei der Funktion „Umluftofen", oben im Ofen größer als unten ist. Einige Speisen, die zubereitet werden, müssen für gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden. Dies bedeutet, dass Speisen, die verschiedene Temperaturen benötigen, zusammen zubereitet werden können, da die kühlere Zone in der unteren Hälfte und der heißere Bereich oben im Ofen genutzt werden kann.

Bräunungselement

Diese Funktion verwendet nur das Element oben im Ofen. Es ist eine nützliche Funktion zum Bräunen oder Fertigstellen von Nudelgerichten, Gemüse in Soße und Lasagne, da die zu bräunende Speise bereits heiß ist, bevor zum oberen Element gewechselt wird.

Unterhitze

Diese Funktion verwendet nur das untere Element. Es macht Ihren Pizza- oder Quicheboden knusprig oder backt die Unterseite eines Tortenbodens auf einem unteren Einschub fertig. Es ist ebenfalls eine langsame Hitze, die gut zur langsamen Zubereitung von Kasserollen in der Mitte des Ofens oder zum Tellerwärmen geeignet ist.

Die Bräunungs- und Unterhitzefunktionen sind nützliche Ergänzungen für Ihren Ofen und geben Ihnen die Flexibilität, Speisen perfekt zuzubereiten. Im Laufe der Zeit werden Sie schon bald merken, wie diese Funktionen kombiniert werden können, um Ihre Kochkünste zu erweitern.

Der rechte Backofen

Das Gebläse im rechten Backofen zirkuliert ständig die heiße Luft und erlaubt damit schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen.

Die empfohlenen Back- und Brattemperaturen für einen Umluftbackofen sind im Allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen.

Beide Backöfen

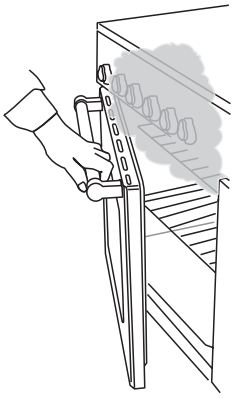
Vor dem ersten Gebrauch des Herds die Backöfen auf 230 °C einstellen und eine Stunde lang heizen, um den Neugeruch zu beseitigen. Dazu muss der Raum gut zur Außenluft belüftbar sein, zum Beispiel durch Öffnen von Fenstern oder durch Einschalten einer Dunstabzugshaube.

Denken Sie bitte daran, dass alle Herde verschieden sind: Die Temperaturen in Ihren neuen Falcon-Backöfen können sich von denen in Ihrem früheren Herd unterscheiden.

Die Drahtroste sollten immer fest an die Rückseite des Backofens geschoben werden.

Backbleche, Fleischschalen usw. sollten waagerecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden. Halten Sie alle Schalen und Behälter von den Seiten des Backofens fern, da übermäßiges Bräunen der Speisen auftreten kann.

Für gleichmäßiges Bräunen ist die maximal empfohlene Größe eines Backblechs 340mm mal 340mm.



Beim Kochen von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Beim Öffnen des Backofens zurückstehen und eventuellen Dampf austreten lassen.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

Lassen Sie immer eine‚Fingerbreite‘ zwischen Speisen auf dem gleichen Rost, da hierdurch die Wärme unbehindert um sie herum zirkulieren kann.

Die Cook & Clean-Backofenauskleidungen (siehe Reinigen Ihres Herdes) funktionieren besser, wenn Fettspritzer vermieden werden. Fleisch beim Kochen abdecken.

Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, das Gemüse gründlich abtrocknen oder es mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen.

Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie ein Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.

Wenn Speisen während des Kochens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.

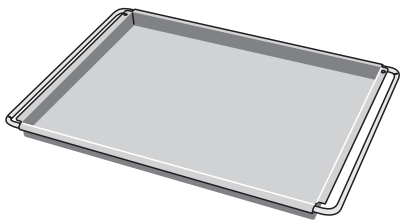
Dampf

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten an der Kochstelle zu sehen. Dies ist ganz normal.

Ofenroste

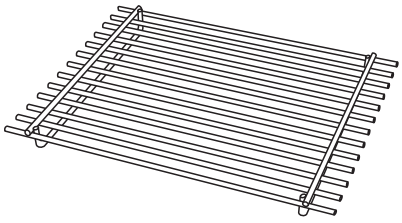
Der Herd wird mit einem Deluxe-Ofenblech geliefert.

Ein Deluxe-Ofenblech



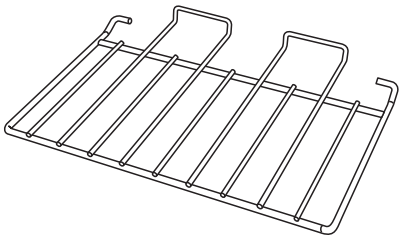
Das Deluxe-Ofenblech verfügt über einen Einlegerost oder Halter und kann somit zum Grillen sowie zum normalen Backen und Braten im Ofen verwendet werden.

Deluxe-Blecheinlegerost

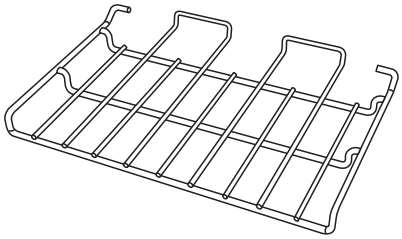


Jeder Ofen wird darüber hinaus mit zwei verschiedenen Ofenblechen geliefert.

Ein Flachrost



Und ein gekröpfter Rost

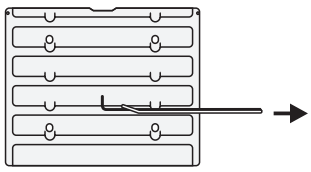


Der gekröpfte Rost bietet mehr Möglichkeiten zum Einsetzen anderer Bleche und Roste.

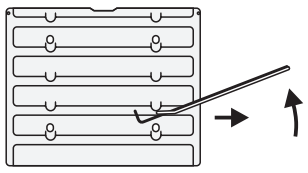
Das Deluxe-Blech gleitet einfach herein und heraus - passen Sie auf, wenn Sie es nach vorne ziehen, damit es nicht unstabil wird oder aus den Rillen in der Seite des Ofens herausrutscht.

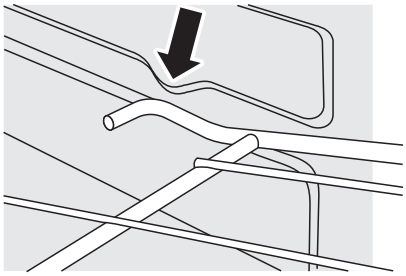
Die anderen Ofenroste haben einen Endanschlag und können daher nicht versehentlich herausgezogen werden, sie lassen sich jedoch einfach entfernen und wieder einsetzen.

Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Schiebeleistenanschläge in den Ofenseiten gestoppt wird.



Die Vorderseite des Rostes anheben, sodass die Rückseite des Rostes unter dem Schiebeleistenanschlag hindurchgeht, und dann den Rost nach vorne ziehen.





Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Schiebeleistenanschlag stößt. Den vorderen Teil anheben, sodass die Rostenden über die Schiebeleistenanschläge gehen und dann den vorderen Teil absenken, sodass der Rost waagerecht ist und ihn ganz nach hinten schieben.

Schublade

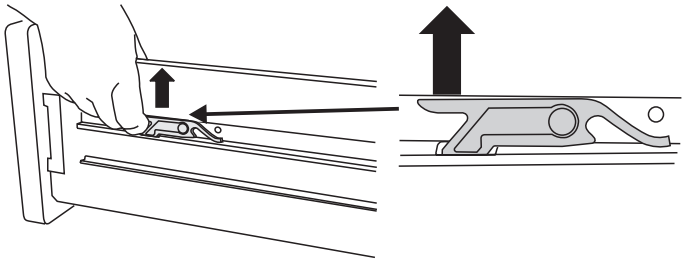
Die Schublade unten dient zum Aufbewahren von Ofenblechen und anderen Kochutensilien.

Sie kann sehr warm werden, bewahren Sie daher nichts darin auf, das schmelzen oder Feuer fangen kann.

Die Schublade kann zum Reinigen usw. vollständig herausgenommen werden.

Schublade entfernen

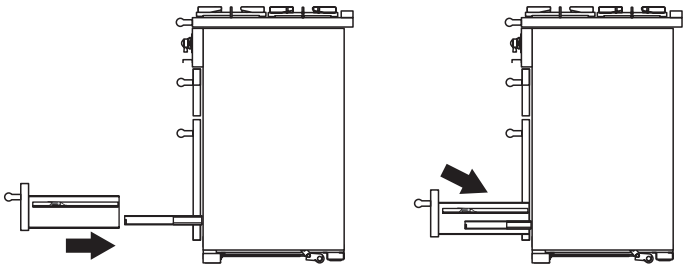
Die Schublade nach vorne ziehen. Die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) anheben, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen und gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten abziehen.



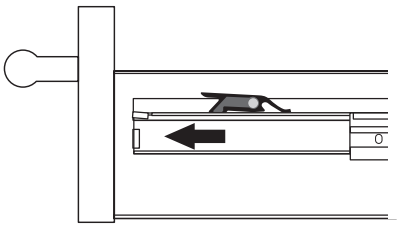
Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben.

Einsetzen der Schublade

Um die Schublade wieder in den Herd einzusetzen, ziehen Sie die seitlichen Laufleisten ganz heraus.



Schieben Sie die Schublade vorsichtig zwischen die Laufleisten und setzen Sie sie auf diese auf.



Halten Sie die Schublade von vorn fest und ziehen Sie auf beiden Seiten die seitliche Laufleiste so nach vorn, dass die Halteklammern einrasten und die Schublade an den Laufleisten befestigen.

Reinigen Ihres Herdes

Vor der gründlichen Reinigung von der Stromversorgung trennen. Daran denken, die Stromversorgung vor dem Gebrauch wieder einzuschalten.

Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren. Verwenden Sie zur Reinigung des Herds keinen Dampfreiniger.

Wenn Sie Ihren Herd vor dem Reinigen bewegen wollen, lesen Sie dazu im Abschnitt „Versetzen Ihres Herdes“ nach.

Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt.

Edelstahlkochfeld

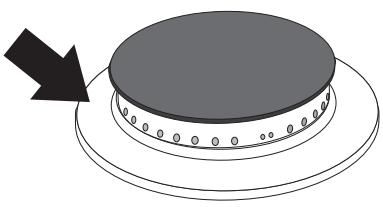
Nehmen Sie Töpfe und Pfannen vom Kochfeld herunter. Entfernen Sie Pfannenträger aus dem verschmutzten Bereich und legen Sie diese vorsichtig in ein Spülbecken mit warmer Seifenlauge. Wischen Sie lose Reste vom Kochfeld ab.

Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, wie Reinigungsmilch, z. B. Scheuermilch auf polierten Edelstahlflächen. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel.

Spülen Sie mit kaltem Wasser nach und trocknen Sie das Kochfeld gründlich mit einem sauberen weichen Tuch. Alle Teile müssen trocken sein, bevor sie wieder angebracht werden.

Kochstellenbrenner

Die großen Aluminiumringe an den Brennern müssen regelmäßig gereinigt werden, damit sie in gutem Zustand bleiben. Die Reinigung sollte möglichst nach jedem Gebrauch erfolgen und idealerweise so lange die Ringe noch warm sind.

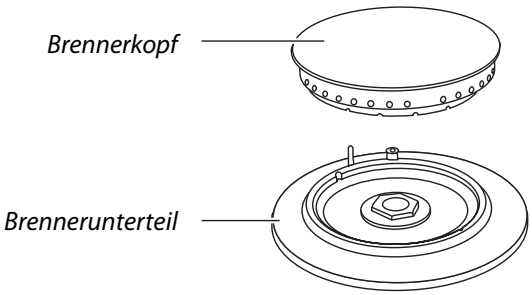


Sollte es zu Ablagerungen auf diesen Ringen kommen, wenden Sie die folgende Reinigungsmethode an:

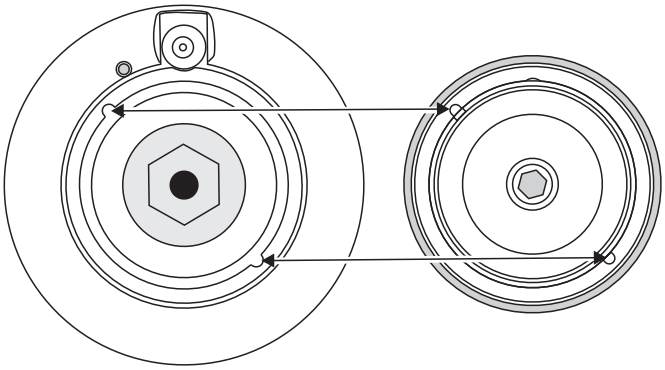
1. Entfernenn Sie Essensablagerungen vorsichtig mit einem feuchten Tuch und einer Scheuermilch wie Astonish oder Cif.
2. Wischen Sie mit einem sauberen, weichen Tuch nach und trocknen Sie den Ring.

Achten Sie darauf, nicht an die Zündelektrode oder die Sicherheitsvorrichtung für den Kochplattenbrenner zu kommen.

Die Brennerköpfe können zur Reinigung herausgenommen werden. Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen.

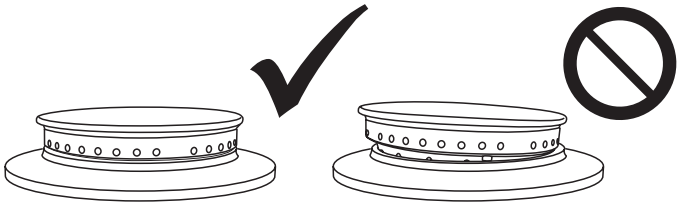


Bei Anbringung des Brennerkopfes ist darauf zu achten, dass dieser richtig im Unterteil sitzt.



Boden des Brenneroberteils

Unterseite des Gasbrennerkopfes



Die Brennerauslässe dürfen nicht blockiert sein. Bei Blockierungen entfernen Sie hartnäckige Partikel mit einem Stück feinem Draht.

Bedienblende und Ofentüren

Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel.

Die Bedienblende und die Regler sollten nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. Dabei jedoch darauf achten, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren. Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

Messingkomponenten reinigen

Unbeschichtetes natürliches Messing wird als rustikales Dekorelement verwendet und kann im Laufe der Zeit anlaufen.

Um diese Bereiche wieder zum Glänzen zu bringen, sollten sie mit einem speziellen Reiniger gereinigt werden. Hartnäckige Flecken auf den Aluminiumbrennerringen können ebenfalls mit einem ähnlichen Reinigungsmittel entfernt werden. Dadurch wird der Glanz wiederhergestellt.

Die Backöfen

Um Schäden an der Emailleschicht im Innenraum zu vermeiden, sollten Sie KEINE Alufolie auf den Boden des Ofens legen.

Die Backöfen verfügen über Abdeckungen, die mit spezieller Emaille beschichtet wurden, die sich teilweise selbst reinigt. Dies verhindert nicht alle Markierungen an der Auskleidung, hilft aber dabei, einen Großteil des erforderlichen Reinigens von Hand zu verringern.

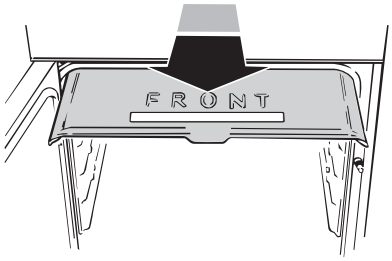
Die Cook & Clean-Auskleidungen funktionieren besser über 200°C. Wenn Sie das meiste Braten und Backen unter dieser Temperatur ausführen, nehmen Sie gelegentlich die Abdeckungen heraus und wischen sie mit einem fuselfreien Tuch und heißer Spülmittellauge ab. Die Abdeckungen sollten dann getrocknet und wieder eingesetzt und der Ofen etwa 1 Stunde lang bei 200°C geheizt werden. Dies stellt sicher, dass die Cook & Clean-Abdeckungen effektiv arbeiten.

Keine Stahlwolle, mit Seife gefüllte Stahlwollreinigungspads, Topfkratzer oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können, verwenden. Keine Ofenreinigungsschwämme verwenden.

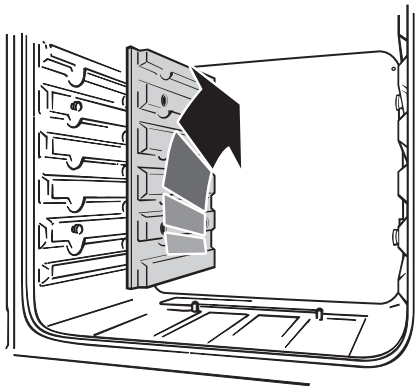
Entfernen der Ofenauskleidungen

Einige der Auskleidungsbleche können zum Reinigen entfernt werden. Zuerst Roste herausnehmen.

Der rechte Umluftbackofen hat ein abnehmbares Ofendach – schieben Sie die Dachauskleidung nach vorne und ziehen Sie sie heraus.



Die Seitenabdeckungen jedes Ofens können herausgenommen werden. Jede Seite des Ofens ist mit vier Befestigungsschrauben befestigt. Sie müssen die Schrauben nicht herausnehmen, um die Ofenauskleidungen zu entfernen. Wird jede Seitenabdeckung nach oben angehoben, gleitet sie von den Schrauben. Diese dann nach vorne ziehen.



Sobald die Auskleidungen entfernt sind, kann das Emailleinnere des Backofens gereinigt werden.

Beim Wiedereinsetzen der Auskleidungen zuerst die Seitenauskleidungen anbringen.

Versetzen Ihres Herdes

Die Stromversorgung ausschalten.

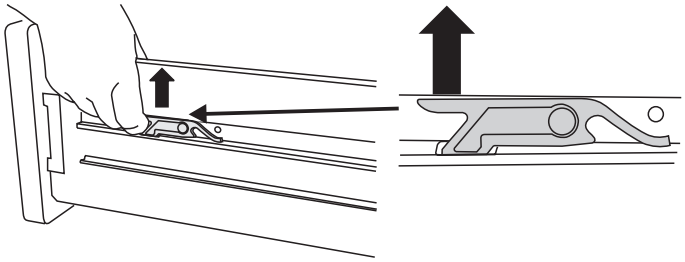
Der Herd ist schwer, daher sind u.U. zwei Leute notwendig, um ihn zu versetzen.

Der Herd hat eine Rolle vorne und zwei Rollen hinten. Es befinden sich ebenfalls zwei schraubbare Nivellierfüße an der Vorderseite.

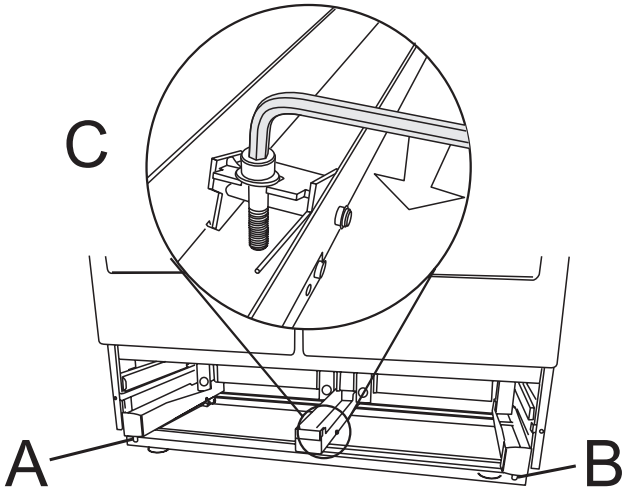
Die vordere Rolle, die zum Bewegen des Herdes bestimmt ist, kann heruntergeschraubt werden. Das Nivellierwerkzeug für diese Rolle sollte sich im Staufach der Schublade befinden. Wenn Sie das Verstellwerkzeug nicht finden können, wenden Sie sich an Ihren Installateur. Gehen Sie dazu zum Beginn des Abschnitts „Installation" dieser Anleitung, wo der Installateur seine Adresse aufgeschrieben haben sollte.

Schublade entfernen

Die Schublade nach vorne ziehen. Die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) anheben, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen und gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten abziehen.



Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben.



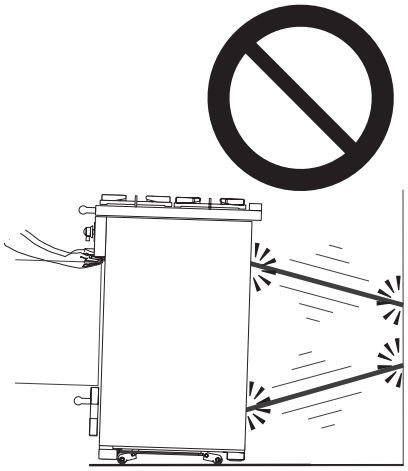
A linke, hintere Rolle, B rechte, hintere Rolle, C mittlere Rolle

Setzen Sie den Innensechskantschlüssel wie gezeigt an.

Das Nivellierwerkzeug im Uhrzeigersinn um zwei vollständige (180°) Drehungen drehen. Es wird schwergängig sein. Der Vorderteil des Herdes wird leicht angehoben, wenn die Rolle herausgedreht wird.

Beide Ofentüren öffnen, sodass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen.

Den Herd nicht bewegen, indem Sie am Haltegriff, den Türgriffen oder den Reglern ziehen.



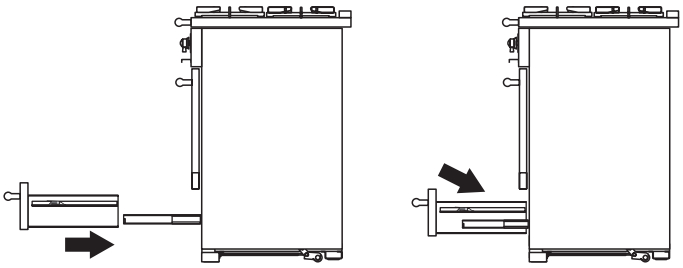
Den Herd immer nur ein Stück bewegen und hinter dem Herd kontrollieren, dass sich der Gasschlauch nicht verfangen hat. Sicherstellen, dass das Stromkabel und der Gasschlauch lang genug sind, um den Herd nach vorne zu bewegen.

Wenn eine Stabilitätskette angebracht ist, diese lösen, während Sie den Herd vorsichtig herausziehen.

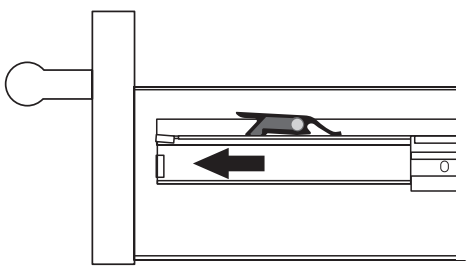
Wenn Sie den Herd wieder aufstellen, schrauben Sie die Rollen wieder ein, indem Sie das Nivellierwerkzeug gegen den Uhrzeigersinn drehen. Dies ist wichtig. Es verhindert, dass sich der Herd beim Gebrauch versehentlich bewegt.

Einsetzen der Schublade

Um die Schublade wieder in den Herd einzusetzen, ziehen Sie die seitlichen Laufleisten ganz heraus.



Schieben Sie die Schublade vorsichtig zwischen die Laufleisten und setzen Sie sie auf diese auf.



Halten Sie die Schublade von vorn fest und ziehen Sie auf beiden Seiten die seitliche Laufleiste so nach vorn, dass die Halteklammern einrasten und die Schublade an den Laufleisten befestigen.

Problembeseitigung

Dampf kommt aus dem Backofen

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitz zu sehen. Beim Öffnen der Ofentür vorsichtig sein, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zurückstehen und den Dampf austreten lassen.

Das Backofengebläse ist laut

Der Ton des Gebläses kann sich ändern, während sich der Backofen aufheizt – dies ist ganz normal.

Die Regler werden heiß, wenn ich den Backofen benutze. Kann ich dies vermeiden?

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen.

Wenn es ein Problem mit der Installation gibt und mein ursprünglicher Installateur nicht kommen kann, wer zahlt?

Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Es ist in Ihrem Interesse, Ihren ursprünglichen Installateur zu finden.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Herdinstallation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Speisen kochen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

Kochzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Versuchen Sie, mit einer anderen Temperatureinstellung zu kochen.

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

Verwenden Sie keine Backform oder kein Backblech, das größer als 340 mm x 340 mm ist.

Wenn Sie größere Lebensmittel braten, sollten Sie diese während des Kochens umdrehen.

Wenn zwei Schubleisten verwendet werden, kontrollieren, ob genug Platz zwischen beiden gelassen wurde, damit die Hitze zirkulieren kann. Wenn ein Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Schubleiste sitzt.

Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest an der Dichtung sitzt.

Eine Schale mit Wasser, die auf die Schubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.) Wenn der Herd nicht waagerecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagerecht stellen.

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

Wenn das Herunterdrehen des Reglers nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner

Ist die Stromversorgung eingeschaltet?

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerschlitze durch Schmutz blockiert?

Sind die Brennerköpfe richtig aufgesetzt?

Kochplattenbrenner zünden nicht

Wenn nur eine oder alle Kochplattenbrenner nicht zünden, vergewissern Sie sich, dass die Teile nach dem Wischen oder Entfernen zur Reinigung richtig wieder angebracht worden sind.

Kontrollieren Sie, ob es ein Problem mit Ihrer Gasversorgung gibt. Dies ist möglich, indem Sie sich vergewissern, dass alle anderen Gasgeräte, die Sie haben, korrekt funktionieren.

Sehen Sie einen Funken an den Gasbrennern, wenn Sie den Regler gedrückt halten? Wenn dies nicht der Fall ist, prüfen Sie, ob der Strom eingeschaltet ist.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät muss von einem Fachmann gemäß den Montageanweisungen installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversor gungsunternehmen entsprechen.

Bei Gasgeruch
Elektrische Schalter nicht ein- oder ausschalten.
Nicht rauchen!
Keine offenen Flammen verwenden.
Das Gas am Gaszähler oder Zylinder ausschalten.
Türen und Fenster öffnen, um das Gas loszuwerden.
Das Gasversorgungsunternehmen anrufen.

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Deshalb immer auf eine gute Belüftung der Küche achten: halten Sie die Belüftungsöffnungen geöffnet oder sehen Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung (z. B. eine mechanische Dunstabzughaube) vor.

Die besonders intensive oder lang anhaltende Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, wie z. B. das Öffnen eines Fensters erforderlich machen. Verwenden Sie Abzuggebläse oder Dunstabzughauben, wenn vorhanden.

Der Herd sollte von einem qualifizierten Wartungstechniker repariert und nur geprüfte Ersatzteile verwendet werden. Lassen Sie sich die Lage des Herdkontrollschalters vom Installateur zeigen. Markieren Sie ihn, um ihn leichter finden zu können. Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.

Alle Teile des Herdes werden bei Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeitlang heiß.

Seien Sie beim Berühren des Herdes vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Versichern Sie sich ebenfalls immer, dass die Regler in der AUS-Stellung und kühl sind, bevor Sie versuchen, den Herd zu reinigen.

Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen. Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.

Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs. Sie können Feuer fangen, wenn sie eine heiße Oberfläche berühren.

Lassen Sie beim Reinigen Vorsicht walten. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet werden, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.

Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und halten Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt.

Es darf Babys und kleinen Kindern niemals erlaubt werden, in der Nähe des Herdes zu sein. Sie dürfen keinesfalls auf irgendeinem Teil des Geräts sitzen oder stehen. Bringen Sie ihnen bei, nicht an den Reglern oder anderen Teilen des Herdes zu spielen.

Bewahren Sie niemals etwas in Schränken über einem Herd auf, das für Kinder von Interesse ist. Kinder, die auf den Herd klettern, um sie zu erreichen, können ernsthafte Verletzungen erleiden.

Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.

Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können.

Brennbare Wandbehänge oder Vorhänge usw. sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht sein.

Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien oder entzündliche Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.

Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser. Heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Schalten Sie die Regler aus. Ersticken Sie das Feuer in einem brennenden Topf auf einer Fläche durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen

Trockenchemikalien- oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.

Lassen Sie die Kochplatte niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen.

Tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie nach Gegenständen greifen, die in Schränken über der Kochstelle aufbewahrt werden. Brennbares Material kann sich entzünden, wenn es in Kontakt mit einer heißen Oberfläche gelangt und kann schwere Verbrennungen verursachen.

Lassen Sie beim Erwärmen von Fetten und Ölen große Vorsicht walten, da sich diese entzünden können, wenn sie zu heiß werden.

Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.

Lassen Sie eine Friteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt zusammen.

Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln. Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Friteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist.

Verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.

Bei Gebrauch eines elektrischen Geräts nahe der Kochplatte sollten Sie sich vergewissern, dass die Schnur des Geräts die Kochplatte nicht berühren kann.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Nur bestimmte Arten von Glas, Glaskeramik, Tonwaren oder anderen glasierten Behältern eignen sich zum Kochen auf der Kochstelle. Andere können aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung zerbrechen.

Sorgen Sie dafür, dass niemand auf einen Teil des Herdes klettert, sich auf ihn stellt oder sich daran hängt.

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.

Um Schäden an der Emailleschicht im Innenraum zu vermeiden, sollten Sie die Ofenpfanne oder die Backbleche nicht auf den Boden des Ofens stellen und keine Aluminiumfolie auf den Boden des Ofens legen.

Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen des Behälters und damit Verletzungen führen.

Der Herd ist nur zum Zubereiten von Speisen bestimmt und darf nicht für einen anderen Zweck benutzt werden.

Der Ofen sollte NICHT zum Heizen der Küche verwendet werden. Dies verschwendet Energie und die Regler können sich überhitzen.

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, die Ofentür nicht länger als notwendig offen halten.

Die technischen Daten dieses Herdes sollten nicht geändert werden.

Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen sollte Vorsicht walten gelassen werden.

Wenn der Herd nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass die Regler in der Aus-Stellung sind.

Reparatur und Ersatzteile

Füllen Sie bitte die Geräteinformationen unten aus und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf. Diese Angaben helfen uns, Ihr Gerät genau zu identifizieren und helfen uns, Ihnen zu helfen. Füllen Sie die Karte bitte jetzt aus, um Zeit und Ungelegenheiten zu sparen, wenn später ein Problem mit Ihrem Gerät auftreten sollte. Es kann ebenfalls nützlich sein, Ihren Kaufzettel zusammen mit dieser Broschüre aufzubewahren. Sie könnten aufgefordert werden, die Kaufbestätigung vorzulegen, um die Gültigkeit einer Garantiereparatur zu prüfen.

Kraftstofftyp: Gas/Elektrizität
Name des Geräts: **Falcon Continental 1092 FSD**
Farbe des Geräts*:
Seriennummer *:
Händlername und –anschrift:
Kaufdatum:
Name und Anschrift des Installateurs:
Installationsdatum:

* Diese Informationen befinden sich auf dem Geräteschild.

Bei einem Problem

Falls Sie wider Erwarten ein Problem mit Ihrem Gerät haben sollten, schauen Sie sich bitte zunächst den Rest dieser Anleitung an, vor allem den Abschnitt zur Problemlösung, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät korrekt benutzen.

Wenn Sie danach noch immer Schwierigkeiten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte beachten

Ist der Garantiezeitraum für Ihr Gerät abgelaufen, erhebt unser Kundendiensttechniker für diesen Besuch ggf. eine Gebühr.

Wenn Sie einen Ingenieurbesuch anfordern und der Fehler nicht Verantwortung des Herstellers ist, behält sich unser Kundendiensttechniker das Recht zur Berechnung einer Gebühr vor.

Nicht wahrgenommene Termine können ebenfalls in Rechnung gestellt werden.

Außerhalb des Garantiezeitraums

Wir empfehlen, dass unsere Geräte regelmäßig über ihre gesamte Lebensdauer gewartet werden, um beste Leistung und Wirtschaftlichkeit zu erhalten.

Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten nur von sachkundigem und ausreichend qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Ersatzteile

Um optimale und sichere Leistung zu erhalten, nur Originalersatzteile verwenden. Keine erneuerten oder unzulässigen Gasregler verwenden. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

Einbau

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihre Gasart und Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild des Geräts.

Schauen Sie auf dem Leistungsschild nach, für welches Gas der Herd eingestellt ist.

Umstellung

Dieses Gerät wird geliefert als: -

G 20 20 Millibar CAT II2E3+

Ein Umstellsatz für andere Gasarten ist im Lieferumfang des Herds enthalten. Soll das Gerät auf die Verwendung einer anderen Gasart umgestellt werden, empfehlen wir, dies vor der Installation zu tun. Informationen hierzu finden Sie in der Anleitung zur Gasumstellung, die in diesem Umstellsatz enthalten ist. Kleben Sie nach der Umstellung den Umstellungsaufkleber an der entsprechenden Position auf das Leistungsschild. Dadurch wird anzeigt, für welches Gas das Gerät nun eingestellt ist.

Sicherheitsanforderungen/Vorschriften und Richtlinien

Dieses Gerät muss von einer Fachkraft installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften und Richtlinien sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversor gungsunternehmen entsprechen. Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung.

In Ihrem eigenen und dem Interesse der Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von Fachleuten installiert werden müssen. Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihre Gasart und Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild.

Stellen Sie es in einem gut belüfteten Raum auf.

Belüftungsmaßnahmen

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Örtliche Richtlinien zur Be- und Entlüftung müssen beachtet werden, mindestens ist jedoch folgendes notwendig:

Alle Räume benötigen ein Fenster, das geöffnet werden kann, oder vergleichbares, für einige Räume ist zusätzlich zu einem Fenster ein permanenter Abzug erforderlich. Der Herd darf nicht in einer kombinierten Wohnküche mit einem Rauminhalt von weniger als 20 m3 installiert werden. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von unter 5 m3 installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 100 cm2 erforderlich. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von 5 m3 bis 10 m3 installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 50 cm2 erforderlich. Überschreitet der Rauminhalt 11 m3 ist kein Luftabzug erforderlich. Hat der Raum jedoch eine Tür, die direkt ins Freie geöffnet werden kann, ist selbst bei einem Rauminhalt zwischen 5 m3 und 10 m3 kein Luftabzug erforderlich.

Befinden sich andere kraftstoffverbrennende Geräte im gleichen Raum, ist ggf. mehr Belüftung notwendig.

Position der Kochplatte

Die Kochplatte kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch NICHT in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.

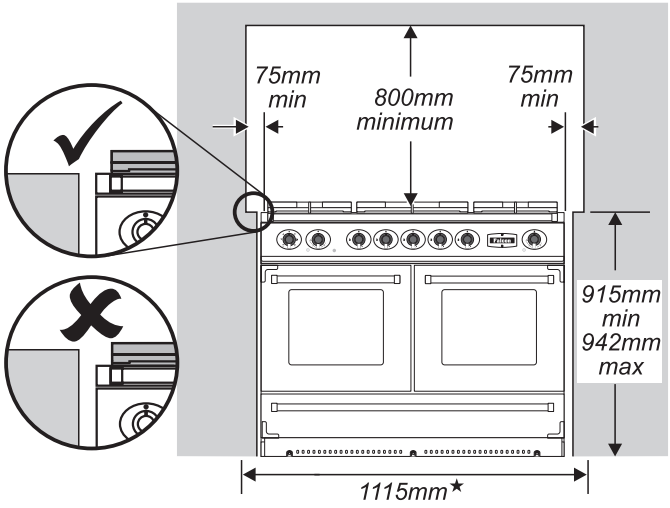
HINWEIS:

Ein Gerät für flüssiges Propangas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschossebene wie z. B. in einem Keller installiert werden.

Aufstellen des Herdes

Die Abbildungen zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen.

Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

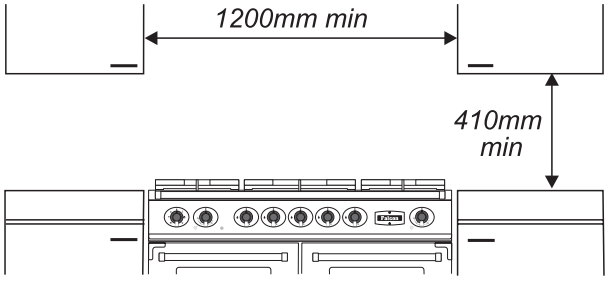


**Breite bei geöffneter Tür*

Die Kochstelleneinfassung sollte auf einer Ebene mit oder über jeder benachbarten Arbeitsfläche liegen. Über der Kochstellenhöhe sollte eine Lücke von 75 mm an jeder Seite des Herdes und zu jeder benachbarten senkrechten Fläche gelassen werden.

Für nicht entzündliche Flächen (wie unlackiertes Metall oder Keramikfliesen) kann dies auf 25 mm verkleinert werden.

Ein Mindestraum von 800mm ist zwischen der Oberseite der Kochstelle und einer horizontalen entzündlichen Fläche erforderlich.



*Jede Dunstabzugshaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzughaubenherstellers installiert werden.

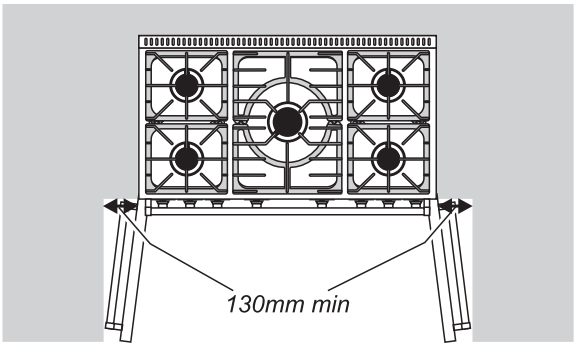
Möbel- und Wandflächen auf beiden Seiten und hinter dem Gerät sollten wärme-, spritz- und dampfbeständig sein. Bestimmte Arten von vinyl- oder laminatbeschichteten Küchenmöbeln sind besonders anfällig für Hitzeschäden und Verfärbungen. Wir übernehmen keinerlei Haftung für Schäden wie das Lösen von Laminatbeschichtungen oder Verfärbungen

bei Temperaturen unter 65 °C über Raumtemperatur, die durch die normale Verwendung des Herdes verursacht werden.

Aus Sicherheitsgründen dürfen keine Vorhänge direkt hinter dem Herd angebracht werden.

Wir empfehlen eine Lücke von 1.115mm zwischen Einheiten, um Bewegen des Herdes zu berücksichtigen. Den Herd nicht einklemmen. Es muss noch immer möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hereinzuschieben und herauszuziehen.

Ein Abstand von 130 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen.



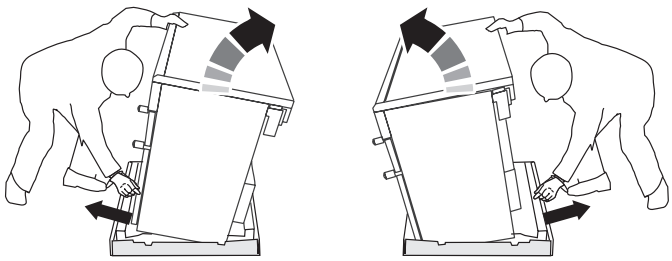
Auspacken des Herdes

Entfernen Sie keine Verpackung vom Herd, bis er sich direkt vor dem Aufstellort befindet (es sei denn, er passt in seiner Außenverpackung nicht durch eine Tür).
Durchtrennen Sie die Schnüre und heben Sie den Karton vom Herd ab. Lassen Sie den Herd auf der Bodenverpackung stehen. Siehe loses Auspackblatt.

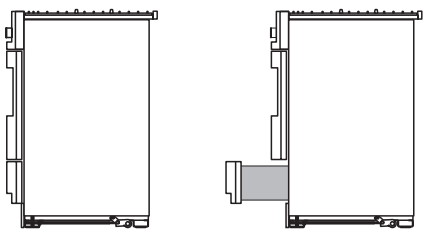
Versetzen des Herdes

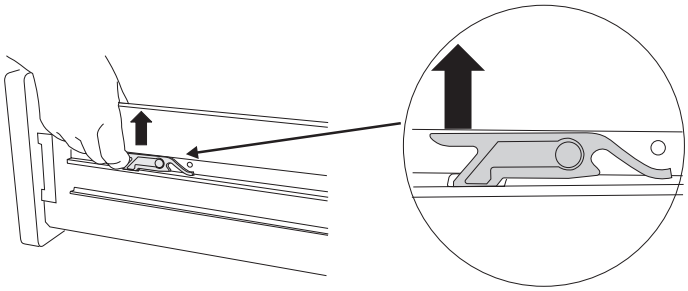
Der Herd ist sehr schwer. Seien Sie sehr vorsichtig.
Wir empfehlen, dass zwei Personen den Herd bewegen. Sorgen Sie dafür, dass der Bodenbelag fest angebracht ist oder entfernt wurde, um Beschädigungen beim Bewegen des Herds zu vermeiden. Sie werden das Nivellierwerkzeug benötigen.

Kippen Sie den Herd von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die hintere Hälfte der Polystyrol-Verpackung.



Wiederholen Sie dies an der Vorderseite und entfernen Sie die vordere Hälfte des Verpackungsbodens. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.

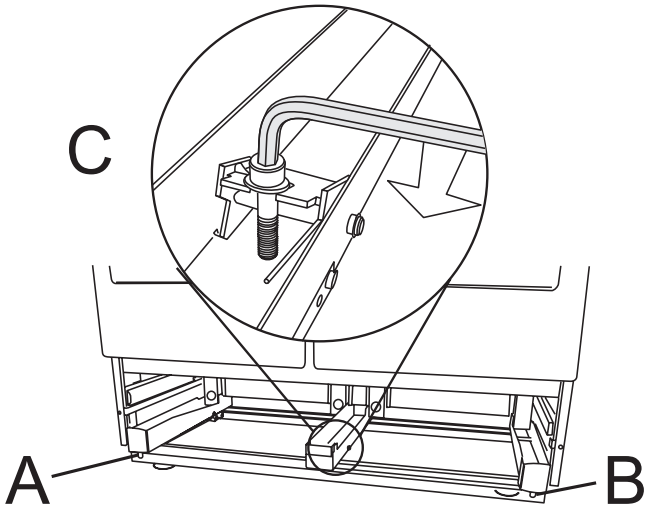




Die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) anheben, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen und gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten abziehen. Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben. Legen Sie die Schublade an einen sicheren Ort, sie wird erst wieder eingesetzt, wenn die Installation abgeschlossen ist.

Senken Sie die Rollen ab.

Den Innensechskantschlüssel an der mittleren Rollenabsenkvorrichtung (C in der Abb. unten) anbringen.



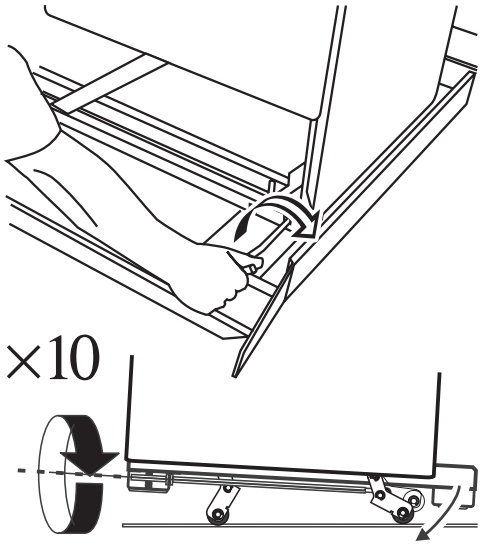
A linke, hintere Rolle, B rechte, hintere Rolle, C mittlere Rolle

SENKEN SIE DIE VORDERE ROLLE AB, indem Sie 14 ganze (360°) Drehungen ausführen.

Senken Sie jetzt DIE ZWEI HINTEREN ROLLEN AB.

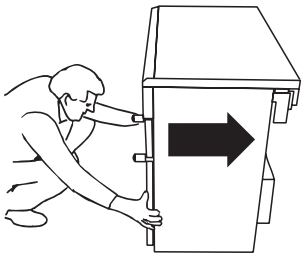
Legen Sie das Nivellierwerkzeug wie unten abgebildet an die Stellmutter an.

Führen Sie 10 ganze (360°) Drehungen aus. (Dazu müssen Sie das Nivellierwerkzeug 20 mal drehen und neu anlegen.)



Senken Sie unbedingt BEIDE DER HINTEREN ROLLEN AB. An den vorderen unteren Ecken des Herdes befinden sich zwei Stellmuttern - je eine pro Rolle.

Klappen Sie den hinteren Rand des Verpackungsbodens auf. Schieben Sie den Herd vorsichtig nach hinten in Position. Achten Sie dabei auf das Stromkabel. Schieben Sie den Herd nah an seine endgültige Position und lassen Sie nur genug Platz, um hinter ihn greifen zu können.



Umstellung auf Flüssiggas

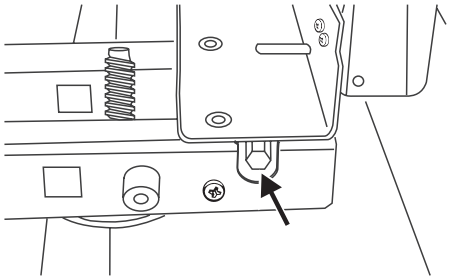
Wenn das Gerät auf Flüssiggas umgestellt werden soll, nehmen Sie die Umstellung an dieser Stelle vor. Informationen dazu finden Sie im Abschnitt „Gasumstellung“ dieser Anleitung.

Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagerecht steht.

Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

Die Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagerecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Nivellierwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.



Die Höhe der vorderen Rolle einstellen, um den Herd waagerecht zu stellen. Im Uhrzeigersinn drehen, um den Herd anzuheben, gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu senken.

Wenn Sie mit der Höhe und waagerechten Position zufrieden sind, heben Sie die Vorderseite des Herdes um eine Drehung der vorderen Einstellrolle. Die Vorderfüße auf den Boden herunterschrauben. Die vordere Einstellrolle gegen den Uhrzeigersinn rollen, um die vordere Rolle anzuheben, sodass die Vorderseite des Herdes auf den Füßen, nicht der vorderen Rolle ruht, um versehentliches Bewegen des Herdes zu verhindern.

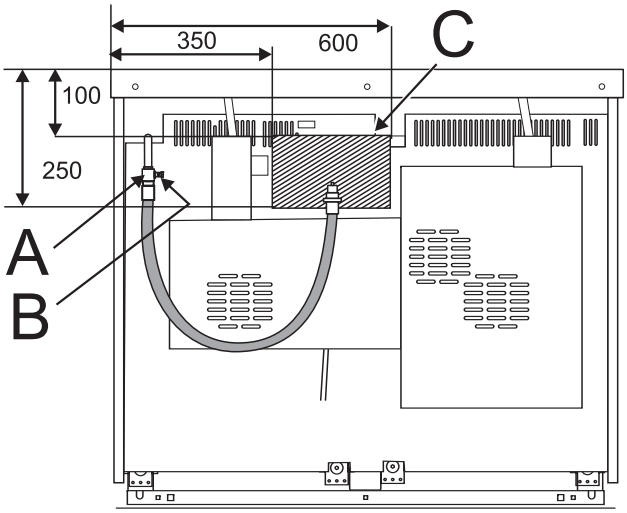
Gasanschluss

Haltevorrichtung

Eine Haltevorrichtung sollte angebracht sein, wenn der Herd an eine flexible Gasversorgung angeschlossen ist. Eine Haltevorrichtung sollte am Bauwerk befestigt werden und sollte gelöst werden können, damit der Herd zur Reinigung oder Wartung herausgezogen werden kann.

Flexibler Gasschlauch

Zwischen Gasversorgung und Anschlussschlauch muss ein Gasabsperrventil angebracht werden. Der flexible Schlauch (nicht im Lieferumfang des Herdes enthalten) muss den einschlägigen Normen entsprechen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.



Ansicht von hinten

A Position der Druckprüfpunktschraube.

B Gerätegaseinlass

C Position für Gasversorgungsanschluss

Der Einlassanschluss für den Herd ist ISO 7-1 Innengewinde. Wenn Sie einen Anschluss ISO 228-1 benötigen, finden Sie den Adapter im Umstellsatz. Tragen Sie ein geeignetes Gewindedichtmittel auf das ISO 7-1-Ende auf.

Schrauben Sie den Steckverbinder in den Herdeinlass, bis er fingerdicht sitzt. Mittels zweier geeigneter Werkzeuge (eines am Einlass des Herds, um sicherzustellen, dass er ruhig gehalten wird und einem am Steckverbinder) den Steckverbinder im Einlass am Herd festziehen.

Min. 15 Nm.

Max 20 Nm.

Den Schlauch an den Steckverbinder anschließen.

Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht sind, so dass der Schlauch u-förmig nach unten hängt.

Da die Höhe des Herdes verstellt werden kann und jeder Anschluss anders ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen zu geben. Idealerweise sollte der Hausversorgungsanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung auf der Rückseite des Herdes sein („A“ in der Abbildung). Anderenfalls von der Seite aus anschließen.

Kontrollieren Sie nach Herstellung des Gasanschlusses mit einer Druckprüfung, ob der Herd gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte kein Spülmittel – dies kann zu Rost führen. Verwenden Sie ein Produkt, das speziell für Leckerkennung hergestellt wurde.

VORSICHT: BEI DER SUCHE NACH LECKS KEINE OFFENEN FLAMMEN VERWENDEN.

Druckprüfung

Der Gasdruck kann am Druckprüfpunkt am Gasanschlussblock gemessen werden. Schalten Sie einen Kochplattenbrenner ein und zünden Sie ihn an.

Das Brenneroberteil wieder zusammensetzen und dabei sicherstellen, es korrekt auf dem Brennergehäuse zu montieren.

Elektrischer Anschluss

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN

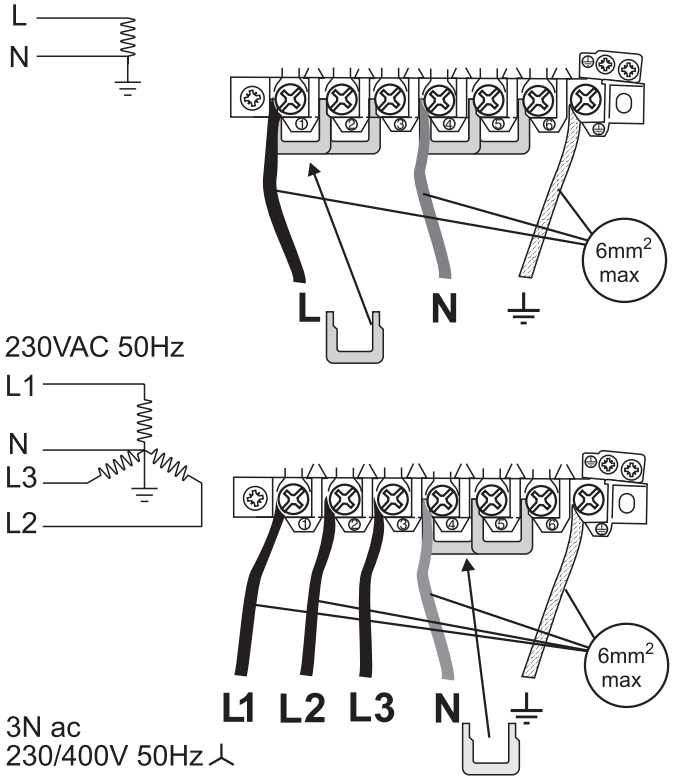
Hinweis

Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit einem doppelpoligen Schalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm in allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Spannungsschild am Herd angegeben. Dieser Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 7,2 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand.

Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen.



Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind.

Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Installation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Kochstelle

Alle Brenner nacheinander kontrollieren. Eine Flammensich erheitsvorrichtung stoppt die Gaszufuhr zum Brenner, wenn die Flamme erlischt. Außerdem ist eine Funkenzündung vorhanden, die funktioniert, wenn der Regler gedrückt wird.

Für jeden Brenner den Regler drücken und auf das große Flammensymbol () drehen.

Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet. Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann.

Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Backofenprüfung

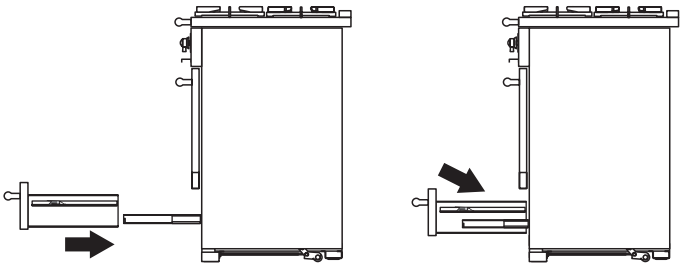
Die Backöfen einschalten und kontrollieren, ob sie sich erwärmen. Die Öfen ausschalten.

Anbringen des Sockels

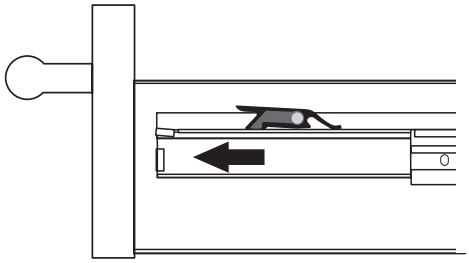
Die drei Schrauben für die Sockelhalterungen entlang der vorderen Unterkante des Herds entfernen. Den Sockel mit diesen Schrauben anbringen (andersfarbige Schrauben finden Sie im losen Zubehör).

Einsetzen der Schublade

Ziehen Sie die Laufleisten ganz heraus.



Schieben Sie die Schublade vorsichtig zwischen die Laufleisten und setzen Sie sie auf diese auf.



Halten Sie die Schublade von vorn fest und ziehen Sie auf beiden Seiten die seitliche Laufleiste so nach vorn, dass die Halteklammern einrasten und die Schublade an den Laufleisten befestigen.

Das Nivellierwerkzeug in der Schublade lassen, damit der Kunde es benutzen kann, wenn er den Herd versetzen möchte.

Kundendienst

Bitte informieren Sie den Benutzer über die Bedienung des Herdes und übergeben Sie ihm diese Anleitung.

Vielen Dank.

Reparatur

1 REPARATUR

Bei Reparatur oder Austausch gasführender Bauteile den Herd vor Beginn der Arbeiten vom Gas trennen.

Nach Abschluss der Reparatur prüfen, ob das Gerät gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte kein Spülmittel – dies kann zu Rost führen. Verwenden Sie ein Produkt, das speziell für Leckerkennung hergestellt wurde.

Keine erneuerten oder unzulässigen Gasregler verwenden.

Vor Aufnahme der Reparatur von der Stromzufuhr trennen, vor allem bevor folgende Teile entfernt werden: - Bedienblende, Seitenabdeckungen, Kochplattenblech oder elektrische Komponenten oder Abdeckungen.

Vor dem Wiederanschluss an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass das Gerät elektrisch sicher ist.

Anmerkung – Hinweise auf den linken und rechten Ofen beziehen sich auf die Ansicht von vorn.

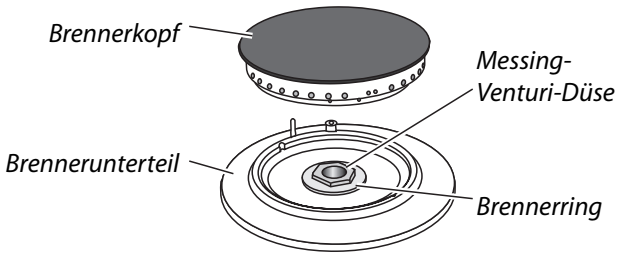
VOR ALLEN WARTUNGSARBEITEN AN GASFÜHRENDEN KOMPONENTEN MUSS DIE GASZUFUHR UNTERBROCHEN WERDEN.

2 Kochplatte entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugang zu erhalten.

a) Pfannenträger/Kochplattenzubehör und Brennerköpfe entfernen.
b) Die Messing-Venturi-Düse in der Mitte aller Kochplattenbr ennereinfassungen entfernen.



c) Die Einfassung von der Kochplatte entfernen und die Funkenzündungsleitung von der Funkenelektrode trennen.
d) Die Kochplatte vom Gerät abheben.
e) In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen.

3 Bedienblende entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Pfannenträger/Kochplattenzubehör und Brennerköpfe entfernen.
b) Die Messing-Venturi-Düsen in der Mitte der einzelnen Brenner lockern.
c) Die Regler von allen Hähnen entfernen.
d) Beide Ofentüren öffnen. 3 Befestigungselemente an der oberen Vorderseite und 3 Befestigungselemente an der Unterseite der Bedienblende entfernen.
e) Die Bedienblende nach vorne ziehen. Die Anschlüsse hinten an den drei Leuchten entfernen. Die Erdleitung trennen und die Blende vom Gerät abheben.
f) In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen.
g) Beim Ersetzen elektrischer Anschlüsse ziehen Sie bitte den Schaltplan zu Hilfe.

4 Eine äußere Abdeckung entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Die Bedienblende wie in Abschnitt 3 beschrieben entfernen.
b) Die Sicherungsschraube an der oberen Vorderkante sowie die beiden Befestigungselemente an der Rückseite oder an der Seitenabdeckung entfernen. Die untere Sicherungsschraube lösen, die sich unterhalb der Kante an der vorderen Ecke der Bedienblende befindet.
c) Die Abdeckung vom Gerät abheben. Bei Problemen kann es erforderlich sein, die beiden nächstliegenden Brenner und beide Messing-Venturi-Düsen wie in Abschnitt 2 beschrieben zu lösen.
d) In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Kontrollieren, ob beide Venturi-Düsen fest angezogen sind.

5 Eine Ofenneonleuchte entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Die Bedienblende wie in Abschnitt 3 beschrieben entfernen.
b) Den entsprechenden Leuchtenanschluss entfernen und die Mutter, mit der die Leuchte an der Bedienblende befestigt ist, lösen.
c) In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Kontrollieren, ob die Ersatzleuchte richtig funktioniert.

6 Einen Thermostat entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Die Kochplatte entfernen (siehe 2). Das Bedienfeld entfernen (siehe 3). Die entsprechende Ofentür öffnen und die Ofenroste herausnehmen. Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf den Abdeckkasten zu erhalten. Die Schrauben lösen und die Abdeckung abheben.

Rechter Backofen

Die beiden Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung des Thermostatglases befestigt ist. Das Thermostatglas aus den Clips an der hinteren Ofenabdeckung herausnehmen.

Linker Backofen

Die beiden Schrauben entfernen, mit denen das Thermostatglas an der Gebläseabdeckung hinten im Ofen befestigt ist. Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den hinteren Bereich des Herds zu erhalten. Die Abdeckkästen abheben, nachdem die Befestigungsschrauben entfernt wurden. Die Thermostatkapillare vom Ofen entfernt zuführen.

Die Drähte vom Thermostat trennen und die beiden Befestigungselemente lösen, mit denen die Kontrollvorrichtung an der Befestigungsplatte befestigt ist.

Das Ersatzthermostat einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Glas hinten im Ofen mittig zwischen den Clips befestigt ist. Kontrollieren, ob das Thermostat richtig funktioniert.

7 Ein Ofensicherungsthermostat entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den Abdeckkasten zu erhalten. Die Schrauben lösen und die Abdeckung abheben.
b) Der Regler befindet sich auf der Erdungsplatte neben den Ofenelementanschlüssen.
c) Die Thermostatverdrahtung trennen. Die Befestigungselemente lösen, mit denen das Thermostat an der Erdungsplatte befestigt ist, und das Thermostat entfernen.
d) Den Ersatzregler einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

8 Einen Kochplattenhahn entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Die Kochplatte wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
b) Die Bedienblende wie in Abschnitt 3 beschrieben entfernen.
c) Die Rohrverschraubung hinten am Hahn lösen. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen der Hahn an der Gasringleitung befestigt ist. Die Zündschalterverdrahtung trennen.
d) Den Hahn entfernen. Die Dichtung entfernen und wegwerfen. Den Ersatzhahn mit einer neuen Dichtung versehen.
e) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist. Die Kochplattenzündung prüfen.

9 Einen Zündschalter auswechseln

Den Gashahn wie in Abschnitt 9 beschrieben auswechseln.

10 Eine Kochplattenbrennerdüse entfernen

a) Die Kochplatte wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
b) Die Düse direkt vom Brennerkörper entfernen.
c) Die entsprechende Düse anbringen.
d) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

11 Eine Kochplattenfunkenelektrode entfernen

a) Pfannenträger, Kochplattenzubehör und Brennerköpfe entfernen.
b) Die Einfassung der Venturi-Düse lösen und von der Kochplatte entfernen. Der Funkenzündungsdraht wird durch das Elektrodenloch gezogen.
c) Die Funkenelektrode vom Zündungsdraht trennen.

Hinweis

Darauf achten, dass der Zündungsdraht nicht durch das Loch fällt.

d) Die Funkenelektrode von der Einfassung entfernen, indem die Federklemme und die Feder entfernt werden.
e) Die Ersatzelektrode in die Brennereinfassung einsetzen. Dafür sorgen, dass Feder und Klemme richtig befestigt sind.
f) In umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen und kontrollieren, ob der Brenner richtig zündet.

12 Einen Kochplattenbrenner entfernen

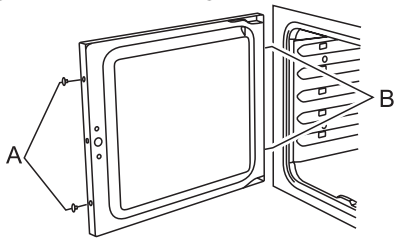
a) Pfannenträger, Kochplattenzubehör und Brennerköpfe entfernen.
b) Die Kochplatte wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
c) Die Mutter entfernen, mit der der Brenner an der Trägerschiene befestigt ist.
d) Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Trägerschiene am Gestell befestigt ist. Heben Sie die Schiene vom Gerät.
e) Die Rohrverschraubung lösen, mit der der Brenner mit der Gasleitung verbunden ist. Den Brenner vom Gerät entfernen.
f) In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist und ob der Brenner zufrieden stellend funktioniert.

13 Ofentür entfernen

a) Die Ofentür öffnen.
b) Die Tür festhalten und die beiden Schrauben entfernen, mit denen das obere Scharnier am Vorderrahmen des Geräts befestigt ist.
c) Die Tür vom unteren Scharnier entfernen, indem sie leicht angehoben und nach außen bewegt wird.
d) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

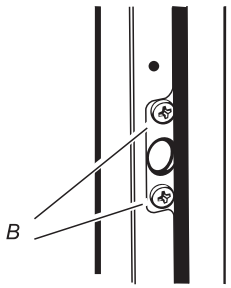
14 Äußere Verkleidung der Ofentür entfernen

a) Die Ofentür öffnen.
b) Die beiden Schrauben „A“ und die beiden Schrauben „B“ von der Tür entfernen.
c) Die äußere Türverkleidung entfernen.
d) Die Muttern lösen, mit denen der Handgriff an der Türabdeckung befestigt ist. Den Handgriff an der Ersatztürabdeckung anbringen.
e) Die Ersatzverkleidung an der Ofeninnentür anbringen.
f) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.



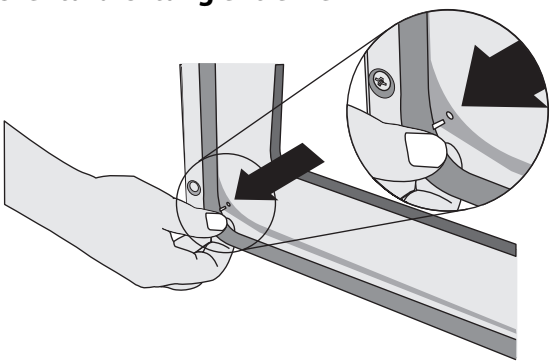
15 Schließhaken der Tür entfernen

a) Die äußere Abdeckung der Ofentür wie in Abschnitt 15 beschrieben entfernen.



b) Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Schließhakenvorrichtung an der inneren Türverkleidung befestigt ist.
c) Den Ersatzschließhaken einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.
d) Die Türfunktion prüfen.

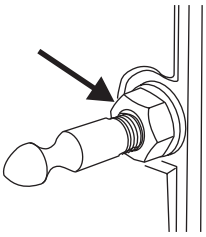
16 Ofentürdichtung entfernen



a) Die Ofentür öffnen. Die Dichtung wird an der hinteren Fläche durch kleine Häkchen gehalten. Die Dichtung an der Ecke diagonal von der Türmitte abziehen, bis dieses Häkchen gelöst wurde.
b) Das nächste Häkchen ähnlich lösen und dies für alle Häkchen wiederholen. Falls die Haken schwer zu lösen sind, kann Kraft angewendet werden, da die alte Dichtung weggeworfen wird.
c) Beim Anbringen einer neuen Dichtung die Verbindungsstelle der Dichtung unten platzieren. Die neue Dichtung in eines der Ecklöcher der Tür einhaken und nacheinander alle Häkchen um die Tür herum einhaken.

17 Sperrklinke der Ofentür verstellen

a) Die Ofentür öffnen und die Sicherungsmutter im unteren Bereich der Sperrklinke lösen.



b) Die Sperrklinke nach innen oder außen verstellen, bis die gewünschte Türfunktion erzielt wurde.
c) Die Sicherungsmutter wieder anziehen.

18 Herdplattenfunkengeber entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente der Abdeckung entfernen und die Abdeckung abheben.
b) Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren.
c) Die Befestigungselemente lösen, mit denen der Funkengeber befestigt ist, und die Vorrichtung entfernen.

19 Elektrodenleitungen der Herdplatte entfernen

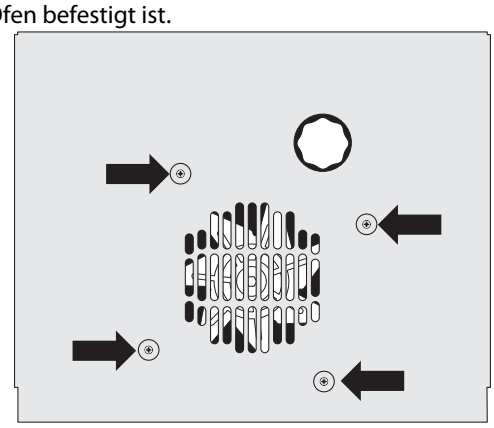
Von der Stromversorgung trennen.

Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den hinteren Bereich des Geräts zu erhalten.

a) Pfannenträger, Kochplattenzubehör und Brennerköpfe entfernen.
b) Die Kochplatte wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
c) Den Abdeckkasten entfernen und alle Hochspannungsleitungen am Funkengeber trennen.
d) Die untere hintere Abdeckung entfernen und die Leitung an der Elektrode trennen.
e) Das isolierte Bündel Hochspannungsleitungen durch die hintere Leiste ziehen.
f) Die entsprechende Leitung aus der Isolierung ziehen und die Ersatzleitung hineinschieben.
g) Die Leitungen wieder in die hintere Leiste einsetzen.
h) Die Leitungen wieder mit dem Funkengeber und der Ofenelektrode verbinden.
j) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen und die Zündung kontrollieren.

20 Innere Ofenabdeckung entfernen

a) Die Ofentür öffnen. Am linken Ofen die 2 Befestigungsschrauben lösen, mit denen das Thermostatglas befestigt ist. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die innere Rückwand hinten am Ofen befestigt ist.



b) Die Abdeckung abnehmen.
c) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Sicherstellen, dass die Befestigungselemente fest angezogen sind.

21 Ein Ofengebläse ersetzen

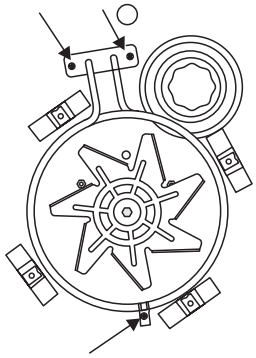
Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente der Abdeckung entfernen und die Abdeckung abheben.
b) Die Gebläseverdrahtung entfernen und die Anschlusspositionen notieren.
c) Die innere Rückwand wie in Abschnitt 20 beschrieben entfernen.
d) Die Gebläselamellen festhalten und die mittlere Mutter (Linksgewinde), Messingunterlegscheiben, Gebläselamelle und Sprengring lösen.
e) Die Befestigungselemente des Gebläses lösen und hinten aus der Vertiefung nehmen.
f) Das Ersatzgebläse einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

22 Ein Ofengebläseelement entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Innere Ofenrückwand entfernen (siehe 20).



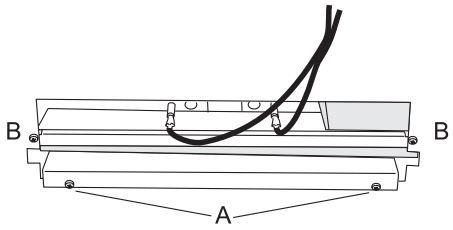
b) Zwei Schrauben von der Oberseite und eine Schraube von der Unterseite des Elements im Ofen entfernen.
c) Das Element vorsichtig abnehmen. Die Anschlüsse vom Element trennen und ihre Positionen notieren. Sollte es nicht möglich sein, die Leitungen auf diese Weise zu trennen, den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Rückseite zu erhalten. Dann die Schrauben, mit denen die Stromabdeckung am hinteren Blech befestigt ist, entfernen. Die Abdeckung abnehmen und die Anschlüsse von der Hinterseite trennen.
d) Das neue Element anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.
e) Sicherstellen, dass der Ofen richtig funktioniert.

23 Unteres und oberes Element des linken Ofens entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Unteres Element

Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente der Abdeckung entfernen und die Abdeckung abheben.



Die 2 Schrauben „A" entfernen und die Platte herunterfallen lassen. Die 2 Schrauben „B" entfernen, die obere Platte absenken und durch den Schlitz in der Herdrückseite entfernen.

Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren.

Die Befestigungsmittel des Herdelements entfernen und das Element herausnehmen. Das Element ersetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

Oberes Element

Die linke Ofentür öffnen und die Befestigungselemente lösen, mit denen der Hitzeschutz befestigt ist. Die Befestigungsteile der oberen Elementhalterung entfernen und das Element herausnehmen. Das Element ersetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

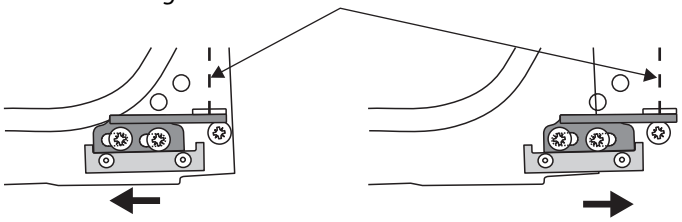
24 Anpassen des Ofentürwinkels

Das Scharnier an der Unterseite der Tür kann angepasst werden, um den Winkel der Tür zu ändern.

Lösen Sie die Bestigungsschrauben der Scharniere an der Unterseite und versetzen Sie mit Hilfe des Lochs und eines flachkantigen Schraubenziehers die Position des Scharniers.

Ziehen Sie die Scharnierschrauben dann wieder fest an.

Auswirkung der Scharnieranpassung – zur besseren Illustration übertrieben dargestellt

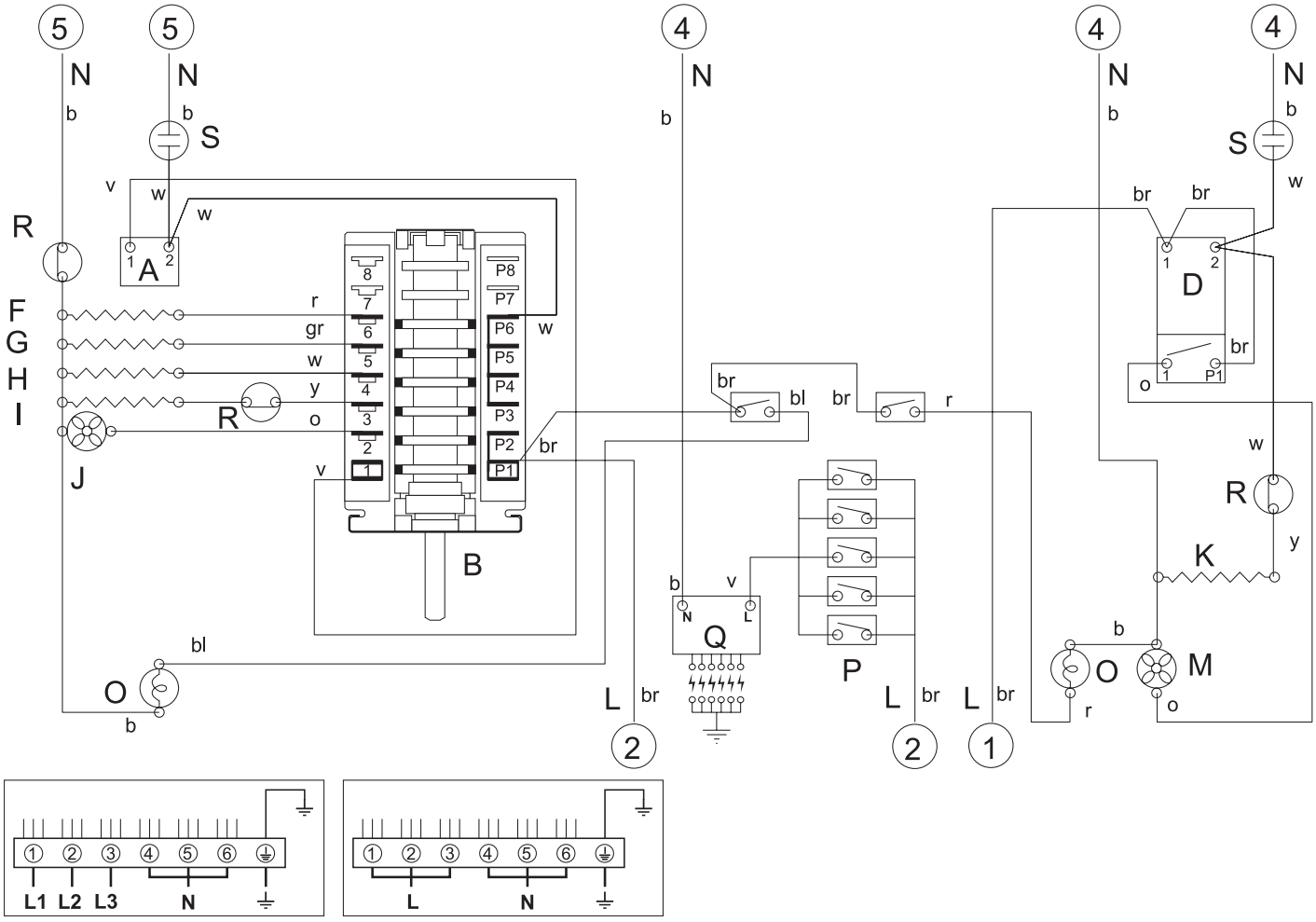


Mittellinie des Scharnierbolzens

Zur besseren Illustration ohne Ofentür dargestellt.

Deutsch

Schaltplan



Nennwerte sind für 230 V 50 Hz

Legende:

A Thermostat linker Multifunktionsofen
B Funktionsregler Multifunktionsofen
C Ofenlichtschalter
D Thermostat Backofen rechts
F Unteres Element Multifunktionsofen
G Oberes Element Multifunktionsofen (äußeres Paar)
H Bräunungselement Multifunktionsofen (inneres Paar)
I Gebläseelement Multifunktionsofen
J Multifunktionsofengebläse
K Element rechter Umluftofen
M Ofengebläse rechts
O Backofenleuchte
P Zündschalter
Q Zündfunkengeber
R Sicherung
S Neon

Farbcode

b Blau
br Braun
or Orange
r Rot
v Lila
w Weiß
y Gelb
bl Schwarz

Technische Daten

Dieser Herd gehört der Kategorie: -

Cat II 2H3B/P; Cat II 2H3+; Cat II 2E+3+; Cat II 2E3B/P; Cat II 2L3B/P; Cat II 2ELL3B/P

Es wird eingestellt auf Erdgas Gruppe H geliefert.

DATENSCHILDBEFESTIGUNG: Unter der Schublade. Ziehen Sie die Schublade heraus (siehe „Auspacken des Herds“).

INSTALLATEUR: Bitte legen Sie diese Anleitung in den farbigen CornuFé-Ordner im Anleitungspack und übergeben Sie ihn dem Benutzer.

Testdrücke siehe Gerätedatenschild

Abmessungen

Gesamthöhe	minimum 910mm	maximum 937mm
Gesamtbreite	1092mm Siehe „Aufstellung des Herdes“	
Gesamttiefe mit Griffen	720mm	
Gesamttiefe ohne Griffe	650mm	
Platz zur Befestigung	Siehe „Aufstellung des Herdes“	
Mindestraum über Kochplatte	800mm	

Brennerleistungen

Die Backöfen	**Der linke Backofen**	**Der rechte Backofen**
Gebläseelement	2.5kW	2.5kW
Oberes Element	1.2kW	
Bräunungselement	1.15kW	
Unteres Element	1.0kW	

Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 5.1kW.

Die Backöfen	**Multifunktionsofen**	**Umluft/Heißluft**
Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch)	B	A
Energieverbrauch Bei Standardbeladung	0.90kWh	0.85Wh
Nettovolumen (Liter)	62	67
Typ	Mittel	Groß
Kochzeit bei Standardbeladung (Minuten)	41 Minuten	38 Minuten
Backfläche	1400cm2	1400cm2

AGA FOODSERVICE GROUP

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526
E-mail: consumers @rangemaster.co.uk

CE

Falcon is a business name of **AGA** FOODSERVICE GROUP